N°4 - APRILE 2014 € 4,00 IT

LA CUCINA ITALIANA

Dal **1929** *il mensile di gastronomia con la cucina in redazione*

www.chanel.com
La Linea di CHANEL - Numero con addebito ripartito 840.000.210 (0,08€ al minuto).

LE LIFT
CRÈME
CHANEL

1

PRONTI PER VOI
1 Il direttore responsabile Ettore Mocchetti, al centro il direttore esecutivo Anna Prandoni e il contributing editor Fiammetta Fadda.
2 Una delicata insalata di pollo e lattuga (pag. 160).
3 Il tortano della Campania (pag. 57).

L*a Cucina Italiana* compie quest'anno 85 anni. Per una rivista è un'età eccezionale, e in questo caso portata assai bene come certificano la consolidata dimensione del suo lettorato e la sua formula insuperata.
La Cucina Italiana è una testata collaudata, che fa tendenza e riferimento, che piace tanto allo chef quanto a chi ai fornelli si appassiona e si diletta.
Ma per mantenere intatta la propria leadership, una rivista necessita sempre   l'esperienza insegna di nuovi stimoli e di nuove idee. Dal 1929 *La Cucina Italiana* è la vera bibbia della cucina del nostro territorio e il suo ingresso in Condé Nast è un'opportunità straordinaria per instaurare nuove sinergie, e per dare linfa ulteriore a ciò che si fa già bene. Quel che ci proponiamo è, per esempio, offrire maggiore ricchezza e qualità iconografica così che piatti e ricette risultino visivamente ancor meglio leggibili e invitanti; rendere più agile e chiara la lettura mediante una grafica più omogenea e una maggiore armonizzazione dei temi gastronomici trattati; e, ancora, aggiungere al palinsesto nuovi argomenti al fine di vivacizzare e insieme attualizzare i contenuti del giornale.
Miglioramenti dunque, non rivoluzioni, intrapresi con l'intento di arricchire la rivista con un ulteriore tocco di emozione, miglioramenti che speriamo siano già avvertibili in questo numero dedicato alle ricette per la Pasqua, dagli antipasti al dolce, con tante strepitose variazioni e invenzioni sui piatti della tradizione. Tutti preparati e provati nella nostra cucina, naturalmente.

Ettore Mocchetti

2

3

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Uno chef lo pensa e lo realizza, e un redattore segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative!

Sommario APRILE 2014

IDEE

SUGGESTIONI

RICETTE

LA CUCINA ITALIANA *idee*

LA CUCINA ITALIANA *suggestioni*

LA CUCINA ITALIANA *ricette*

LA CUCINA ITALIANA *guide*

Ogni mese l'appuntamento è in edicola, ma ogni giorno puoi trovare **La Cucina Italiana** anche sul web, nel sito sempre aggiornato dove scoprire video, contenuti aggiuntivi e cercare tra più di 20.000 ricette! Su *www.lacucinaitaliana.it*

siamo

DIGITAL

SOCIAL NETWORK Puoi interagire con noi attraverso i nostri profili sui social network Facebook, Twitter, Pinterest, Tumblr, Instagram.

LA COPIA DIGITALE Se ti piace sfogliare la rivista su tablet, PC o Mac puoi acquistare la copia digitale. Se ti abboni al giornale di carta avrai inclusa la copia digitale. Un bel vantaggio, non trovi?

APP Per portarci sempre con te anche in mobilità sul tuo smartphone puoi scaricare le nostre APP per iPhone, Android, Windows Phone, BlackBerry 10.

e in più

FACCIAMO SCUOLA

LA SCUOLA DI CUCINA Leggere ti piace ma il tuo sogno è mettere le mani in pasta? Non perderti i nostri corsi di cucina. Li puoi trovare nella sede storica di Milano ma anche a Genova e a Torino, o durante le vacanze con i nostri chef. www scuolacucinaitaliana.it

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
Piazza Aspromonte 15, 20131 Milano

Fotografie di 123RF e Arch. LCI

N. 4 Aprile 2014 **Anno 85°**

Direttore Responsabile
ETTORE MOCCHETTI

Direttore Esecutivo
ANNA PRANDONI

Progetto Grafico
GIUSEPPE PINI
Art Director
MARTINA UDERZO
Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
EMMA COSTA (caposervizio attualità)
MARIA VITTORIA DALLA CIA (caposervizio gastronomia)
LAURA FORTI
ANGELA ODONE

Ufficio grafico
RITA ORLANDI (responsabile)
SARA DI MOLFETTA
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JÖELLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (ricettario e rubriche)

Segreteria di Redazione
CLAUDIA BERTOLOTTI

Chef
TOMMASO ARRIGONI, SERGIO BARZETTI, DAVIDE BROVELLI, EMANUELE FRIGERIO, DAVIDE NEGRI, DAVIDE NOVATI, WALTER PEDRAZZI, ALESSANDRO PROCOPIO, GIOVANNI ROTA, EDOARDO RUGGIERO, FABIO ZAGO.

Consulenza Editoriale "Speciali de La Cucina Italiana"
PAOLA RICAS

Hanno collaborato
YOEL ABARBANEL, IRENE BARATTO, MARINA BAUMGARTNER, LAURA BRAVI, MARIAGRAZIA CECCONELLO, SAMUEL COGLIATI, TATIANA CONTER, SAMANTA CORNAVIERA, SILVIA DAL MOLIN, DANIELA GUAITI, ILA MALÙ, KARIN KELLNER/2DM, MARCO MARZINI, DAVIDE OLDANI, SIMONA PARINI, CRISTINA PORETTI, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), GIUSEPPE VACCARINI (ABBINAMENTI VINI/RICETTE), VALENTINA ZANONI.

Per le foto
123RF, ALAMY, ARCH. STUDIOLABO, ARCH. UGO MULAS, ARCH. VISITNORWAY, CLAUDIO BARONTINI, SIMONE BERGAMASCHI, SANTI CALECA, GIANLUCA CANE, MATTEO CARRASALE, LIDIA COSTANTINI, CORBIS, FRANCESCO DOLFO, FOX EATING SKYR, GETTY IMAGES, MATTEO IMBRIANI, ISTOCKPHOTO, MARCO HOLZMILLER, RICCARDO LETTIERI, LUZ PHOTO, DALIBOR MICHALCIK, OLYCOM, BEATRICE PRADA, ALESSANDRO RUSSOTTI, LUDOVICA SAGRAMOSO SACCHETTI, SIME, LUCA SIMONCELLO, GUIDO SIVIERO, PAUL THUYSBAERT.

Editorial Director FRANCA SOZZANI

Vice President Special Interest Media PAOLA CASTELLI

Agenzie e Centri Media Roberto Pasini *Direttore*
Off Line Francesca Guicciardi, Alessandra Manenti, Raffaella Spreafico. *On Line* Chiara Banfi, Silvio Carta, Alessandra Cellina, Letizia Morelli, Giorgio Rota *Grandi Mercati.*

Uffici Pubblicità Italia Informazioni Tel. 02 85612836 Fax 02 85612698

Liguria, Lombardia, Piemonte, Valle D'Aosta
Alessandra Actis, Giselle Biasin, Daniela Dal Pozzo, Angela D'Amore, Laura Milano, Silvia Montessori.
Tre Venezie, Emilia Sabrina Grimaldi *Responsabile*, Rosa Lo Cascio, Riccardo Marcassa Tel. 049 8455777 Fax 049 8455700
Toscana, Umbria Giuliana Montagnoni Tel. 055 2638526 Fax 055 2268654
Romagna e Marche Alessandra Rossi Cell. 339 8698894
Lazio Silvia Bochicchio Tel. 06 84046411 Fax 06 8079249
Campania Michele D'Orso Cell. 327 3574157
Abruzzo, Molise e Sud Francesco Semeraro Cell. 348 3212118

Uffici Pubblicità Estero:
Parigi/Londra Angela Neumann, Adeline Encontre
Tel. 0033 1 44117885 Fax 0033 1 45569213
New York Alessandro Cremona Tel. 001 212 380 8236 Fax 001 212 786 7572
Barcellona Silvia Faurò Tel. 0034 93 2160161 Fax 0034 93 3427041
Monaco di Baviera Filippo Lami Tel. 0049 89 21578970 Fax 0049 89 21578973

IN COPERTINA *Colomba millefoglie con doppia crema* (pag. 46)
Ricetta di Emanuele Frigerio *Foto di* Riccardo Lettieri

MENU di APRILE

Otto proposte scelte tra le nostre ricette

SOLO PESCE

DELICATO

BAMBINI

RAFFINATO

VEGETARIANO

BRUNCH

PASQUALE

FACILE

Rabarbaro

Mangiate i bellissimi **GAMBI SOLTANTO**. Non le foglie, che hanno concentrazioni di *acido ossalico* nocive per i reni.

Valerianella

È detta **LATTUGA DEGLI AGNELLI** perché vicino ai vigneti nasce adesso, *quando le pecore hanno i piccoli.*

LE STAR *del* MESE

Finalmente un po' di rosa! Lo regala il *rabarbaro*, primizia con proprietà digestive, protagonista di marmellate eleganti. A *Norcia* la valerianella per tradizione va in tavola *con il capretto al forno.* E per gli *asparagi* il miglior compagno è **l'uovo**

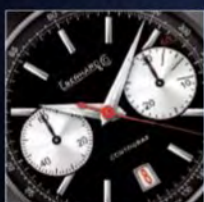
A CURA DI EMMA COSTA

Cosa si trova al mercato

AGRETTI	FINOCCHI
ASPARAGI	INSALATINE
CARCIOFI	KIWI
CAROTE	PISELLI
CICORIE	PORRI
CIPOLLINE	RAVANELLI
FAVE	RUCOLA

LA LORO MORTE È AFFOGATI NEL BURRO!

Asparagi

Appartengono alla famiglia delle **LILIACEE**, la stessa *dell'aglio e delle cipolle.*

Fotografie di Olycom, Getty Images

Seppia

Quando la sua polpa si presenta **UNIFORMEMENTE BIANCA** significa che *è già stata spellata.*

PESCI *di* STAGIONE

Le *seppie,* che hanno appena finito di riprodursi, e gli *sgombri,* voraci di novellame, sono sotto costa. Pescarli è quindi facile. Aprile è l'ultimo mese per gustare le *ostriche*: da maggio fino a settembre entrano nel periodo riproduttivo e diventano più piccole e lattiginose.

A CURA DI EMMA COSTA

Sgombro

Se arriva dalle acque del **MEDITERRANEO** sul cartellino di vendita deve esserci scritto *zona di pesca 37.*

6-8 OSTRICHE SONO LA GIUSTA PORZIONE

Cosa si trova al mercato

GAMBERETTI	SCAMPI
LUMACHINE	SCORFANO
NASELLO	SEPPIA
RAZZA	SGOMBRO
ROMBO	

Ostriche

Gli **INTENDITORI** le ingoiano con il loro liquido, dopo averle schiacciate velocemente *con la lingua contro il palato.*

Fotografie di Corbis, iStockphoto, Getty Images

DUE VOLTE BUONO

Per sostenere l'Associazione italiana contro leucemie linfomi e mieloma il 4, 5, 6 aprile in 4000 piazze italiane potrete acquistare le uova di cioccolato, fondente e al latte. **AIL** *www.ail.it*

POIS MANIA!

Dolcissimo cioccolato bianco tempestato di piccoli confetti colorati.
MULTICOLOR *di Caffarel*
www.caffarel.it

CHIC & GLAMOUR

Guscio di cioccolato fondente e ripieno rosa con profumo di champagne e fiori.
PINK CELEBRATION *di Lindt*
www.lindt.it

Intramontabili UOVA

Opera d'arte, raffinata miniatura, gioco di colore oppure occasione golosa per un *gesto di generosità*

A CURA DI ANGELA ODONE

C'È ANCHE IL *DOUBLE LAIT* RIPIENO DI CREMA AL LATTE

PICCOLE DELIZIE BELGHE

Firmata da un maestro indiscusso del cioccolato, la collezione 2014 di ovette in una decina di sapori diversi.
PIERRE MARCOLINI
www.marcolini.be

"L'UTOPIA DELLA FORMA"

Walter Musco, Federico Cari e Joanna Irena Milewska espongono le loro creazioni di cioccolato. L'uovo sintesi di perfezione della forma si confronta con il passato artistico del XX secolo.
PASTICCERIA BOMPIANI, *5 13 aprile, largo B. Bompiani 8, Roma, www.pasticceriabompiani.it*

Fotografia di Guido Siviero

CASTIGLIONCELLO
25-27
APRILE

IL BUONO OVUNQUE

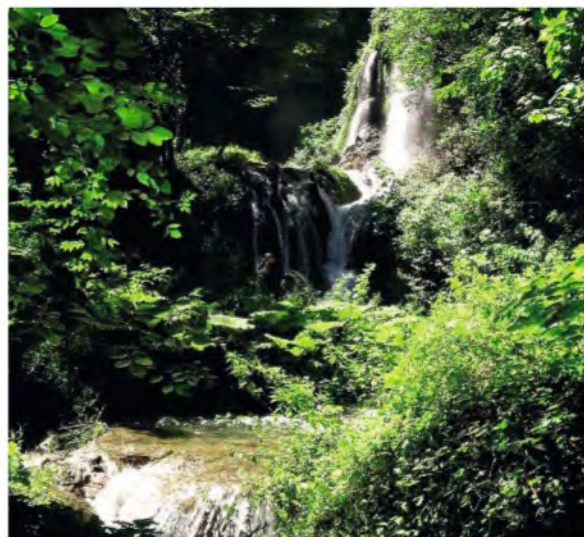
Nella famosa località livornese, fine settimana dedicato ai *foodies*, i **BUONGUSTAI** sempre a caccia di nuove esperienze in fatto di *cibi e bevande*. Location diffuse sul territorio con birre artigianali, corsi di cucina e per sommelier, vini, oli, street food e show cooking.
Info. tel. 3388130855

DOVE ANDARE

Appuntamenti in belle *località italiane* per iniziative **gastronomiche**, momenti di divertimento e visite culturali esclusive rese possibili dal Fai

A CURA DI EMMA COSTA

PASQUETTA CON IL FAI

IN TUTTA ITALIA
21
APRILE

Anche quest'anno il **FONDO AMBIENTE ITALIANO** apre le sue proprietà per un *Lunedì dell'Angelo* di buon cibo, giochi e visite artistiche. Monastero di Torba (VA), Bosco di S. Francesco ad Assisi (PG), Castello di Avio (TN), Giardino della Kolymbethra (AG), Castello della Manta (CN), Villa dei Vescovi (PD), Castello di Masino (TO, in alto) e Parco di Villa Gregoriana (RM, in basso). *www.fondoambiente.it*

VINO E BIRRA

4-6 APRILE
MASTRO BIRRAIO
FIERA DELLA BIRRA ARTIGIANALE DI SANTA LUCIA DI PIAVE (TV)
SI REPLICA DALL'11 AL 13 APRILE
www.fierabirra.it

5-7 APRILE
VINNATUR
FIERA DI VINI NATURALI
A VILLA FAVORITA DI SAREGO (VI)
www.vinnatur.org

6-9 APRILE
VINITALY
FIERA DELL'ECCELLENZA VITIVINICOLA ITALIANA
A VERONAFIERE, VERONA
www.vinitaly.com

"PIC & NIC" TREVANO

Per il settimo anno, con un bastone e uno *sportino a quadrettoni* **BIANCHI E ROSSI**, a Trevi si fa "pic & nic" tra papaveri, ulivi e cicoria, mangiando prodotti tipici e bevendo birre artigianali.
www.picnicatrevi.it

TREVI
25-27
APRILE

Fotografie di Luca Simoncello/FAI, iStockphoto

MANGEREI NELLA TUA MANO

"Je te mangerais dans la main" è il **POETICO** titolo di questa serie di piatti in porcellana creati dal giovane artista francese *Prune Nourry* per Bernardaud.
€ 531 la serie di 6 www.bernardaud.fr

MANI FORTI SU PIATTI DELICATI

STILE MASCHILE

Cose da uomini arrivano in tavola. Piatti con le loro mani. Bicchieri con i baffi. Tazze che citano i loro tessuti. In materiali raffinati, carichi di *poesia*, *ironia*, elegante *rigore*. Soprattutto, ricchi di forte **identità**

A CURA DI EMMA COSTA

MUG FOR MAN

Da moderna cravatta la fantasia della tazza **BASILICA**. Che invece ripete il disegno delle *piastrelle* di una chiesa veneziana barocca. In bone china, di Welovekaoru.
£ 22 www.welovekaoru.com

SCUSI, QUESTI BAFFI SONO I MIEI

Mustafa, corti e massicci. *Maurice*, sottili come accenti. *Poirot*, arricciati. Dal set di 6 bicchieri *di Peter Ibruegger*, stampati in **ORO VERO**, se ne sceglie un paio e non si perde più di vista il proprio drink.
£ 17.50 cad. www.peteribruegger.com

AURORA **MAZZUCC LLI**

MARCELLO **TRENTINI**

G USEPPE **IANNOTTI**

MARCO E V TTOR O **COLLEONI**

BONTÀ CHE FANNO BENE

LUCA **COLLAMI**

R CCARDO **DI GIACINTO**

INIZIATIVA DI SUCCESSO

Al Bulgari Hotel di Milano con due cene di Luca Fantin, executive chef presso la Bulgari Ginza Tower di Tokyo, si conclude Epicurea, rassegna della migliore ristorazione mondiale con raccolta fondi per Save the Children.
14-15 APRILE *www.bulgarihotels.com*

LU G **POMATA**

SERG O **MEI**

CUCINE APERTE

Per eventi benefici. Per corsi gastronomici. Per cuochi protagonisti durante la Design Week milanese

A CURA DI EMMA COSTA

PER 7 SERE A CENA CON LE STELLE

Al Four Seasons di Milano, durante la Design Week, Sergio Mei, executive chef dell'hotel, apre la sua cucina a sette Jeunes Restaurateurs d'Europe stellati per altrettante cene con menu esclusivi e piatti in live cooking.
DAL 7 AL 13 APRILE *www.fourseasons.com*

SCUOLA VENEZIANA

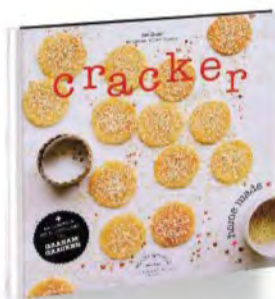
Scegliere al mercato i migliori prodotti della cucina veneta e trasformarli in un'ottima cena. È quello che si impara all'Epicurean School del The Gritti Palace di Venezia, condotta dall'executive chef **DANIELE TURCO**.
www.thegrittiepicureanschool.com

Fotografie di Simone Bergamaschi, Paul Thuysbaert, Lidia Costantini, Flohic

Il GUSTO *di* LEGGERE

Per guardare il **PANE** con gli occhi dei **DESIGNER**, per sgranocchiare una novità all'ora dell'aperitivo, per stupire i vostri ospiti vegani e per non farsi mai mancare le parole

A CURA DI ANGELA ODONE

L'arte di panificare è molto più di una moda: è una forma di attenzione per chi si ama, un rituale millenario legato al focolare e alle proprie radici. Settanta tra designer, architetti, grafici, art director e creativi raccontano e illustrano il progetto della ricetta a cui sono più legati. Realizzato in collaborazione con Gaggenau. ***"Pane e design"***, *Editrice Compositori, www.editricecompositori.it 19 euro.*

DELIZIE CROCCANTI

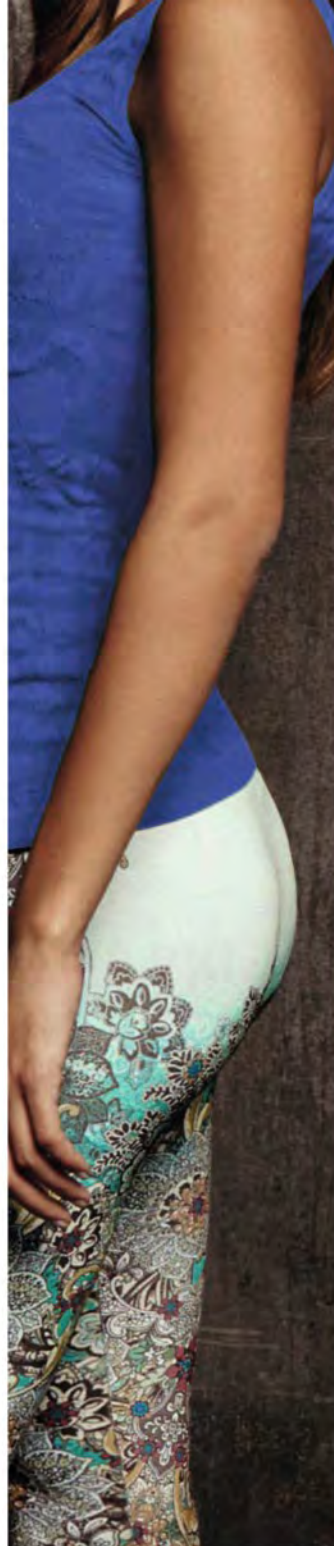
Crostini per la zuppa, spuntino energetico oppure aperitivo sfizioso. Non resisterete alla tentazione di provare a cucinarli tutti!
"Cracker", *Sue Quinn, Guido Tommasi Editore, www.guidotommasi.it 12,50 euro.*

50 DOLCI MAGIE VEGAN

Muffin, pani aromatizzati, cupcake, torte farcite, brownie, crostate, strudel... tutti da preparare senza latte, burro e uova. Rimarrete sorpresi dal risultato.
"Pasticceria vegana", *Dunja Gulin, red! Edizioni, www.ilcastellogroup.it 19,50 euro.*

LA LINGUA IN CUCINA

Sbianchire, deglassare, fiammeggiare, nappare. Non vi sembra italiano? Scoprite quante nuove parole sono entrate nella nostra lingua. C'è anche risottato...
"loZingarelli2014", *Nicola Zingarelli, Zanichelli Editore, www.zanichelli.it 79,50 euro.*

Fotografie di Riccardo Lettieri

PIACERI *di* CANTINA

Oggi il vino italiano offre un ventaglio di proposte entusiasmanti per varietà e qualità. Questa rubrica è una guida alle **SCELTE DEL MESE** orientandosi tra i vini con il miglior rapporto tra qualità e prezzo, i vini che si impongono per attualità e le etichette di eccellenza assoluta

TESTI GIUSEPPE VACCARINI E YOEL ABARBANEL

PER LA TAVOLA QUOTIDIANA

Tre vini bianchi per una cucina che comincia ad avere voglia di primavera. E un rosso, buono anche con il pesce

VALLÉE D'AOSTE CHARDONNAY 2012
MAISON ANSELMET

Da impervie vigne alpine, un bianco di classe, ottimo da solo per l'aperitivo o con un rustico spuntino: la delicata mineralità e le note burrose saranno perfette con fontina e mocetta. Il suo gusto fresco e sapido, equilibrato e persistente si rivelerà buon compagno anche per piatti più complessi, come la cotoletta valdostana. Si serve a 10 12 °C.
Villeneuve (AO), tel. 0165904851, www.maisonanselmet.it
15 euro

"BROLETTINO" 2011
LUGANA
CÀ DEI FRATI

Ha color paglierino brillante e profumi di mela e agrumi, di fiori bianchi, con note salmastre e minerali e una sfumatura tostata. Il sapore è secco e molto morbido, sapido e di buon corpo, fresco. Viene dal lago di Garda, ma si sposa con piatti marini: acciughe ripiene, risotto ai frutti di mare e capesante. Pronto da bere oggi (a 10 12 °C), ha stoffa anche per invecchiare.
Lugana di Sirmione (BS), tel. 030919468, www.cadeifrati.it 13 euro

"SOFFIO" 2012
BIANCO VDT
IL CALAMAIO

Giovane di animo e di idee, Samuele Bianchi ha piantato nella sua tenuta in Lucchesia, accanto a storiche uve locali, vitigni forestieri adatti alla zona. Per produrre un bianco fuori degli schemi, unione di Chardonnay (struttura e finezza), Petite Arvine (eleganza) e Petit Manseng (profumi vagamente esotici, ma fini e delicati). Attraente per mineralità, è una gioia da gustare a tutte le ore, a 10 °C.
San Macario (LU), tel. 3403207462, www.ilcalamaiovini.it
8 euro

"CAPOPOSTO" 2010
NEGROAMARO
ALBERTO LONGO

L'antica e più popolare uva nera di Puglia si trasforma nelle cantine high tech di una azienda modello della Daunia in un vino consistente, dai profumi fioriti e minerali, con tannini delicati e una buona acidità: saprà essere gentile con le carni di primavera come le costine di agnello alle erbe e il coniglio, ma pure con una pasta ai peperoni e perfino con pesci grassi e saporiti. Servitelo a 16 18 °C.
Lucera (FG), tel. 0881539057, www.albertolongo.it 12 euro

DA NON PERDERE

Una Freisa di carattere, un Gewürztraminer da far invecchiare, un Chianti primo della classe e un Brut di origini inaspettate

"KYÈ" 2010
LANGHE FREISA
G. D. VAJRA

"Chi è?", interrogativo della curiosità, è il nome che Vajra ha scelto per la sua Freisa: interpretazione originale di un nobile vitigno piemontese, stupisce per la sua insolita intensità. Colore rubino profondo, profuma di frutti rossi, ha tannini morbidi ed è discretamente calda e fresca di acidità. Sposalizio tradizionale con agnolotti al sugo d'arrosto.
Barolo (CN), tel. 017356257, www.gdvajra.it 25 euro

"LUNARE" 2011
ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER
CANTINA TERLANO

Gratificante prova di una cantina che sa creare grandi bianchi da invecchiamento: color oro brillante, consistente, al naso è un tripudio di rosa, frutti esotici, erbe, miele e note minerali. In bocca è secco ma molto morbido, sorretto da una giusta acidità, caldo di alcol e vellutato. Ottimo per accompagnare crostacei e molluschi, anche speziati.
Terlano (BZ), tel. 0471257135, www.cantina terlano.com 25 euro

"IL SOLATIO" 2010
CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE CASTELLO D'ALBOLA

Dall'Anteprima Chianti di Firenze del febbraio 2014 questo Sangiovese sale al vertice della piramide con la nuova denominazione Gran Selezione. Ricavato dalle uve di un unico, felice vigneto, esprime con finezza ed elegante misura l'anima del territorio e, rinunciando a ogni rusticità, si rivela estremamente bevibile.
Radda in Chianti (SI), tel. 0577738019, www.albola.it 28 euro

"MARRAMIERO" BRUT
MARRAMIERO

Nel cuore dell'Abruzzo ferve uno spumante di vocazione cosmopolita: Metodo Classico premiato in tutto il mondo, il Marramiero seduce con le sue bollicine fini e persistenti e un bouquet fragrante dai toni fruttati con un finale in cui spicca la vaniglia. All'assaggio domina la freschezza. Ottimo aperitivo, va provato anche per rinfrescare fritture di pesce e spaghetti allo scoglio.
Rosciano (PE), tel. 0858505766, www.marramiero.it 17 euro

ETICHETTE D'ECCEZIONE

Due capolavori in rosso: un grande Barbaresco radicato nel territorio piemontese e un raro marchigiano da uve di origine spagnola. Da servire sui 18 °C, dopo averli scaraffati

"ASILI" 2008
BARBARESCO ROAGNA

Espressione di grande terroir e di grande mano vinicola, carico di profumi ma austero, rivela la sua "grandeur": cacao, liquirizia e un meraviglioso bouquet di rose appassite. In bocca è caldo di primo acchito, e poi il miracolo: finale fresco, elegante, vibrante sulla marasca. Esuberante pupillo reale, darà il meglio nei prossimi 10 12 anni.
Barbaresco (CN), tel 0173635109, www.roagna.it 130 euro

"KUPRA" 2010
ROSSO IGT OASI DEGLI ANGELI

Con innovazione audace, impianti estremi per spremere il nettare fino in fondo e uso massiccio del legno Marco Casolanetti ottiene da vigne centenarie di grenache, uva di origini spagnole, questo rosso severo e impenetrabile. Sa di cioccolato e caffè ed è infinitamente vellutato. Poche bottiglie per pochi fortunati.
Cupra Marittima (AP), tel. 0735778569, www.kurni.it 160 euro

Fotografie di Gianluca Cane, Riccardo Lettieri

Un COCKTAIL *a tutta* FRUTTA

Si può preparare in versione analcolica o alcolica, più o meno forte: l'importante è che ci siano i sapori freschi di **PESCA, FRAGOLA E ARANCIA** ammorbiditi dalla sfumatura dolce dell'orzata. E tanto, tanto colore

TESTI LAURA FORTI

PER DECORARE IL BICCHIERE
Incidete una fettina di fragola e una ciliegia sciroppata e inseritele sul bordo.

RICCIOLO ESOTICO
Per tagliare la buccia del lime esiste un apposito taglierino chiamato "rigalimoni decoratore".

VARIANTI ALCOLICHE
Potete sostituire la vodka con un goccio di Campari o un frizzante Prosecco.

FRESCHI O PRONTI
In stagione, utilizzate pesche e fragole fresche. Altrimenti, succhi pronti, con polpa.

Long drink ai 3 succhi

IMPEGNO Facile
TEMPO 10 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **200 g** succo di fragola fresco
- **200 g** succo di pesca fresco
- **200 g** succo di arancia fresco
- **4** ciliegie sciroppate
- **1** fragola
- **1** lime
- orzata – vodka – ghiaccio

MISCELATE *nello shaker i succhi di frutta con 2-3 cubetti di ghiaccio per persona.*
AGGIUNGETE *qualche goccia di orzata a testa e vodka a piacere.*
VERSATE *il cocktail in 4 tumbler grandi e decorate i bicchieri con una fettina di lime, una fettina di fragola e una ciliegia sciroppata.*

Fotografia Archivio LCI

DEFENCE COLOR

Trattamento, luce, colore: la scienza della bellezza.

Rispetta ogni tipo di pelle, anche la più sensibile.
Con l'innovativo **GLOW FACTOR**, complesso illuminante ad azione anti stress ed anti radicali liberi.

BioNike da 50 anni in farmacia.

DAVIDE LONGONI fa il pane come una volta, con farine biologiche macinate a pietra, da cereali anche rari e antichi

Il PROFUMO *del* PANE

Ogni **GRANO** dà al pane una distintiva nota aromatica. Davide Longoni nelle sue pagnotte ama sentire quelle dei cereali che coltiva alle porte di Milano

TESTI DANIELA GUAITI **FOTOGRAFIE** MATTEO CARASSALE

“Sono le varietà di grano, con i loro sapori e aromi, a comporre il bouquet del pane”, dice Davide Longoni. Brianzolo, quarantunenne, per dare completezza al suo lavoro di panificatore e tornare a legarlo all’agricoltura, Davide nel territorio del Parco Agricolo Sud Milano coltiva alcuni particolari cereali con cui ama lavorare i suoi prodotti da forno: grano tenero nella moderna varietà Bologna e nelle antiche varietà Verna, Frassineto e Gentil rosso, oltre a farro e segale.

La coltivazione di cereali ai bordi della città fa parte del progetto Nutrire Milano, legato al tema dell’Expo 2015 Nutrire il Pianeta. Lo scopo di Nutrire Milano è costituire una filiera corta di produzione e d’acquisto di frumento, farina e pane. Ma dietro al lavoro di Davide c’è una filosofia più ampia, che lui definisce retroinnovazione: recuperare il sapere del passato guardando al futuro.

Si tratta di tornare a preparare pani come una volta, con farine biologiche macinate a pietra, ottenute da cereali anche rari e antichi. Un ritorno alle origini, come quello che c’è stato nella vita di Davide.

Dopo una laurea in Lettere e un’esperienza nel mondo della comunicazione, si è convertito al lavoro dei suoi genitori, panettieri a Carate Brianza.

“Una scelta consapevole”, dice, anche se tra il forno di Monza, il negozio di Milano, il laboratorio di Rozzano, la coltivazione del grano del Parco Milano Sud, il lavoro tiene sveglio Davide fino alle due del mattino. Un sacrificio, che però, afferma, “mi dà modo di esprimere la mia creatività, la mia visione del mondo e le mie scelte ecologiche”.

DOVE TROVARLO

Via Tiraboschi 19, Milano.
Via Volturno 37, Monza.
www.panificiodavidelongoni.com

Pas de rouge
SHOES WITH SOFT APPEAL
VIA DI CAMPO MARZIO 35, ROMA - T. 06 68809102
WWW.PASDEROUGE.COM

FORME *del* VETRO

Linee essenziali con **EFFETTI A SORPRESA** come il fondo a campana o il bicchiere imprigionato. Per brocche e caraffe nel materiale più adatto a contenere bevande

FOTOGRAFIA FRANCESCO DOLFO
STYLING IRENE BARATTO

2 *4* *3* *5* *1*

1 Caraffa **Aria Collection**, in vetro borosilicato lavorato a lume e modellato a mano, design Marco Sironi, 19,90 euro, di **Ichendorf** distribuito da Corrado Corradi. **2** Bottiglia collezione **Le bottiglie**, **Estetico Quotidiano**, in vetro borosilicato, design Selab, 20 euro, di **Seletti**. **3** Caraffa **Barbara**, in cristallo, 78 euro, di **Design House Stockholm**, in vendita su **Yoox.com**. **4** Brocca **Boccia** in vetro borosilicato soffiato a mano, design Zaven, 78 euro, di **Atipico** in vendita su **Belnotes**. **5** Caraffa vino **Inbottiglia Collection**, in vetro borosilicato lavorato a lume e modellato a mano, design Fabiana Mastropaolo e Bianca Scarfatti, 24 euro, di **Ichendorf** distribuito da Corrado Corradi.

Un PICCOLO DONO

Ecco come confezionare bottigliette di olio aromatizzato, da usare come originale **SEGNAPOSTO** o come ricordo da regalare ai vostri invitati

TESTI LAURA FORTI **FOTOGRAFIA** FOX EATING SKYR **STYLING** ILA MALÙ E LAURA BRAVI

IMBUTO
Per non sprecare nemmeno una goccia di olio, che deve essere di ottima qualità.

AROMI
Se non vi piace il rosmarino, utilizzate altre erbe aromatiche per profumare l'olio.

ETICHETTE
Potete ritagliarle nei sacchetti del pane o nelle tovagliette di carta paglia.

COME SI FA
Sterilizzate le bottigliette: mettetele in una pentola di acqua fredda, portate a bollore e lasciatele bollire per 20', poi fatele asciugare capovolte su un canovaccio pulito. Riempitele di buon olio extravergine di oliva, aiutandovi con l'imbuto, aggiungete un rametto di rosmarino e tappatele. Legate al collo della bottiglia un pezzetto di spago. Ritagliate le etichette nei sacchetti del pane e scrivete ciò che preferite con una penna bianca. Incollate le etichette alle bottiglie con un po' di colla.

BOTTIGLIETTE
Sceglietele della forma che preferite, purché abbastanza resistenti, per poterle sterilizzare.

PENNE O PENNARELLI
Scrivete sulle etichette la ricorrenza, il nome del vostro ospite o un messaggio. E ricordate di apporre la data di scadenza.

L'UOVO è una sorpresa. SEMPRE

All'ostrica, alla coque, barzotto oppure sodo, l'uovo è una **VERA DELIZIA**. Ecco una piccola rassegna di oggetti per gustarlo e servirlo nel modo migliore. Anche se di cioccolato!

A CURA DI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIA RICCARDO LETTIERI

COME SI FA
Potete trovare la ricetta a pagina
44

LO STILE IN TAVOLA
Piattini da dolce di Royal Albert, serie Rosa Confetti Vintage e Polka Rose Vintage.

CERCATE IL PELO NELL'UOVO?

GLI STRUMENTI

Dagli strumenti ai gioielli: tecnica, fantasia, design ed eleganza si incontrano

Separatore di albume
Il tuorlo resta nel contenitore mentre l'albume scende attraverso le fessure.
€ 3,90 www.tescomaonline.com

Per il microonde
Il kit Ovo di Lékué è composto di due stampini in silicone, uno cilindrico e l'altro quadrato. € 18,80 www.schoenhuber.com

Portauovo+saliera
Sono di ceramica bianca, perfettamente inseriti in un vassoietto di bambù.
€ 7,50 www.brandani.it

Decapita uovo
Formato da un anello con ghiera dentellata per asportare la calotta dell'uovo. € 9,95 www.wmf.it

Eiko egg cooking cup
Per lessare le uova, raffreddarle e portarle direttamente in tavola. Di Authentics, 4 pezzi € 10,50 www.est11-firenze.com

Eggling
Sembra un uovo di grosse dimensioni, ma rompendo il guscio in cinque mesi crescerà una piantina. € 11 www.eggling.com

Preziosa perfezione

The Museum collection
Pendente a forma di uovo, placcato oro decorato da smalti, coralli e da un lapislazzulo. € 99,25 www.qvc.it

Coquetier
Disegnato da Paolo Ulian. Un piccolo ponte: sopra l'uovo e nel piatto i crostini di pane o i resti del guscio. € 35 www.basilearteco.it

Stampo per mezze uova
In silicone antiaderente per realizzare uova di cioccolato. Va anche in forno o in freezer.
€ 9,90 www.silikomart.com

Affetta uovo multifunzionale
Fettine sottili o spicchi? Per tagliare le uova sode. Di acciaio inox e plastica.
€ 9,90 www.tescomaonline.com

Portauovo o portatovagliolo
Una simpatica gallinella di legno di rovere progettata per stare in piedi quando non si usa. £ 16 www.hopandpeck.co.uk

Eddingtons Egg Timer
Per una cottura perfetta senza sgarrare di un minuto! A forma di uovo rosa con allegri pois bianchi. € 10,19 www.amazon.it

Fotografia di Dalibor Michalcik

45 sec.

1 min. e 15 sec.

1 min. e 45 sec.

2 min. e 15 sec.

4 min. e 30 sec.

6 min.

7 min.

8 min.

10 min.

COTTURA

SODO E PERFETTO? A *CRONOMETRO*

Volete un uovo alla coque, e viene sodo, vi piace barzotto, e invece l'albume rimane liquido... Lessare le uova come si deve non è affatto la cosa più facile del mondo. Per cercare di avvicinarsi al risultato perfetto, potete seguire il nostro orologio; partite da uova XL (pesano circa 75 g) a temperatura ambiente, mettetele a cuocere partendo da acqua fredda in una casseruola che le contenga in misura e dal bollore calcolate i tempi desiderati: alla coque da 45'' a 2' e 15''; barzotte da 4' e 30'' a 7'; sode tra 8 e 10', non di più perché il tuorlo diventa verde. Scolatele e immergetele in acqua fredda per arrestare la cottura.

Scegliete con attenzione la qualità delle uova, preferendo quelle biologiche: provengono da allevamenti estensivi in cui le galline, vivendo in libertà, sono più sane e quindi hanno meno bisogno di trattamenti (sono contrassegnate dal numero 0, come primo elemento del codice alfanumerico impresso sui gusci). Seguono l'allevamento all'aperto (numero 1), l'allevamento a terra (2) e infine la batteria, riconoscibile dal numero 3.

Mezze uova di cioccolato e mousse di fragole

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora e 10' più 12 ore di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **600 g** cioccolato fondente
- **280 g** fragole
- **200 g** panna fresca
- **50 g** zucchero
- **5 g** gelatina alimentare
- 4 biscotti tipo digestive – lime

FONDETE *550 g di cioccolato su un bagnomaria caldo a fuoco spento (non superate 40 °C) e poi procedete al temperaggio: se volete usare un metodo più rapido, unite 50 g di cioccolato non fuso alla massa fusa e mescolate finché la temperatura non arriverà a 31-32 °C. Togliete quindi il cioccolato che non si sarà fuso e distribuite il cioccolato fuso in 6 stampi a forma di mezze uova lunghi 10 cm. Muoveteli in modo che la superficie interna ne sia perfettamente ricoperta. Poi versate l'eccesso nella ciotola, rifilate i bordi con una spatola.*
LASCIATE *riposare al fresco per 12 ore: in questo modo il cioccolato si potrà perfettamente cristallizzare.*
SFORMATE *infine i mezzi gusci.*
AMMOLLATE *la gelatina in acqua fredda.*
MONDATE *le fragole, tagliatele a pezzetti e portatene sul fuoco 200 g con 50 g di zucchero, cuocetele per 2-3' sul fuoco al minimo in modo che si disfino, quindi togliete dal fuoco, frullate e unite la gelatina strizzata (salsa).*
MONTATE *la panna, unite la scorza grattugiata di un lime e 150 g di salsa (mousse).*
SBRICIOLATE *grossolanamente i biscotti e distribuiteli nei mezzi gusci, unite il resto delle fragole tagliate in dadini di piccole dimensioni, coprite con la mousse e decorate a piacere con dadini di fragola e una grattugiata di scorza di lime. Servite subito.*

LA SIGNORA OLGA *dice che per rendere la ricetta molto più facile, potete acquistare uova di cioccolato già pronte e con una lama calda dividerle velocemente a metà. Mettetele in frigo per poco e poi farcitele.*

Fotografia di Riccardo Lettieri

Il SIMBOLO *della* PASQUA

Un dolce leggero, con la sfoglia friabile e due creme delicate. Per ritrovare un tenero **RICORDO D'INFANZIA**

A CURA DI LAURA FORTI
RICETTA EMANUELE FRIGERIO
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

FARCITURA
Le creme sono di due gusti: pistacchio e panna

Colomba millefoglie con doppia crema

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 30′ di raffreddamento finale
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

3 dischi di pasta sfoglia da 230 cad.
500 g latte
150 g zucchero semolato
100 g panna fresca
40 g amido di mais
35 g pasta di pistacchio
5 tuorli – zucchero a velo – vaniglia

1 BUCHERELLATE *la sfoglia con l'apposito attrezzo o con una forchetta, poi ritagliatevi tre colombe con uno stampo di circa 22,5x13 cm (o un cartoncino sagomato).*
2-3 SPENNELLATE *una sola delle tre, che andrà in copertura, con un po' di acqua e cospargetela di zucchero a velo, con un setaccio, in modo che in cottura si caramelli, diventando un po' più scura. Infornate le sfoglie a 200 °C per circa 15′.*
4-5 SCALDATE *il latte con mezzo baccello di vaniglia aperto per il lungo. A parte, battete i tuorli con lo zucchero semolato e l'amido di mais; quando il latte arriva quasi a bollore, versatelo sui tuorli, filtrandolo. Rimettete il composto nella pentola e cuocete finché non si addensa, poi lasciate raffreddare la crema ottenuta in una ciotola coperta. Dividetela poi in due ciotole; in una aggiungete la pasta di pistacchio, quindi amalgamatela bene con una frusta.*
6 MONTATE *la panna e incorporatela delicatamente alla crema rimasta.*
7 SFORNATE *le sfoglie e lasciatele raffreddare; raccogliete le due creme in due tasche da pasticciere e distribuitele sulle sfoglie non spennellate, rimaste più chiare.*
8 SOVRAPPONETE *gli strati lasciando sotto la crema al pistacchio, meno leggera, e completate con la colomba di copertura; mettete in frigo almeno per 30′. Prima di servire, se volete, spolverizzate con zucchero a velo e completate con mandorle a lamelle.*
LA SIGNORA OLGA *dice che con le dosi indicate nella ricetta potete fare, oltre a una colomba grande, due colombe più piccole, come quella che vedete nelle foto, o sei colombine da porzione.*

LO STILE IN TAVOLA

Ovette di cioccolato Pasticceria Frigerio di Milano, nastri Brizzolari.

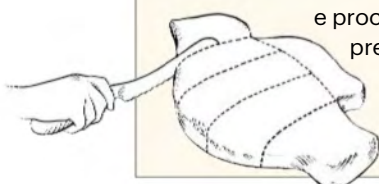
Illustrazione di Karin Kellner/2DM

TAGLIATELA COSÌ

SE SCEGLIETE LO STAMPO DA 6 PERSONE

Per porzionare la colomba utilizzate un coltello seghettato e ben affilato e procedete con movimenti delicati, brevi e ripetuti senza premere troppo. In questo modo eviterete di rompere la sfoglia e di schiacciare le creme tra gli strati di pasta, facendole fuoriuscire. Cominciate a tagliare la testa, poi la coda e l'ala, infine sezionate la parte rimanente.

IL LETTORE IN REDAZIONE

Giorgio Cristiani
La cucina è più che una passione, è l'altra strada del bivio: pubblicitario, creativo anche per lavoro, cucina da quando era bambino; ha via via affinato la sua tecnica e la cura estetica. Non esclude di mettersi a cucinare per professione...

PROFUMO *di curry*

Ingredienti primaverili, un pesce bianco e un sapore speziato per dare un pizzico di originalità al piatto: è questa l'idea per la ricetta **SEMPLICE MA RICERCATA** che il nostro lettore Giorgio ha preparato nella cucina della redazione

A CURA DI LAURA FORTI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

LA RICETTA

Timballo di orata e zucchine con salsa di fave al curry

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

450 g 1 orata
300 g fave sgranate più qualcuna
240 g 1 grossa zucchina
130 g 1 patata lessata
50 g pecorino grattugiato
scalogno – prezzemolo – menta
curry mild – limone – olio extravergine
sale – pepe

1 SFILETTATE *il pesce, ottenendo i due filetti e spinateli accuratamente.*
2 SPELLATE *i filetti e tagliateli a pezzetti.*
3 TAGLIATE *la zucchina a nastri sottili, grigliateli per 2' a lato e salateli. Pelate la patata e tagliatela a pezzettini. Stufate per 2' con un filo di olio e un goccio di acqua tiepida uno scalogno tritato fine, unite poi la patata, bagnate con un goccio di acqua ancora e spegnete. Aggiungete il pesce, mescolando in modo che prenda solo calore. Cospargete con prezzemolo tritato e scorza grattugiata di limone, salate e pepate.*
4 FRULLATE *tutto ottenendo un composto cremoso. Ungete di olio 4 stampini da crème caramel; foderateli con i nastri di zucchina, disponendone uno o due pezzi sul fondo e gli altri ad anello lungo le pareti.*
5 RIEMPITELI *con il composto, chiudete con nastri di zucchina e cuocete a vapore per 10'. Sbollentate le fave per 2', pelatele e frullatele con il pecorino, 3-4 cucchiai di olio, sale, un bicchiere di acqua, 2-3 foglie di menta e un cucchiaio di curry, ottenendo una salsa densa. Sformate i timballi e serviteli con la salsa e qualche favetta, decorando a piacere.*

UNA VERSIONE TUTTA PER NOI
Solitamente Giorgio prepara questo piatto nella sua versione estiva, con pomodorini e gocce di pesto. Ha voluto sperimentare per noi questa variante primaverile: "Ho scelto le fave, tipiche di questa stagione, e ho anche aggiunto un sapore speziato: il curry dolce mi è sembrato il più adatto ad accompagnare il gusto delicato di pesce e zucchine".

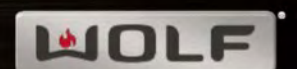
Decorate il timballo con foglioline di menta, per aggiungere un tocco di freschezza e di profumo

IL TRUCCO

Oltre alla salsa di fave al curry, Giorgio ha utilizzato anche una glassa a base di aceto balsamico, che dà un pizzico di acidità, e una salsa che ha preparato facendo addensare in un pentolino un po' di acqua, amido di mais e curry: per accentuare il sapore speziato della preparazione.

LO STILE IN TAVOLA
Piatto Maxwell & Williams, tovagliolo Tessilarte.

Come experience our
new generation of uncompromising
appliances during EuroCucina.

HALL 9, STAND A01 A03 • 8-13 APRIL 2014, 9:30-18:30

WOLF

COOKING CHEF

prepara e cucina per te!

Chiamalo semplicemente “Chef”. È il tuo nuovo ed eccezionale aiuto in cucina. Un sistema completo per preparare tutte le tue ricette. Cooking Chef di Kenwood è una novità rivoluzionaria. È l’evoluzione dell’unico e inimitabile Kenwood Chef sempre pronto ad impastare, sminuzzare, grattugiare... e ora anche a cuocere!

1. Preparare la salsa, frullando nel frullatore i lamponi con lo zucchero e il succo di limone; passare la salsa al setaccio per eliminare i semi.
Sciogliere nella ciotola il cioccolato con il latte a 80° C. Spegnere la funzione di cottura quando il cioccolato è completamente sciolto, aggiungere 3 tuorli e amalgamare completamente con la frusta gommata.

ALCUNI ACCESSORI ACQUISTABILI SEPARATAMENTE, OLTRE A QUELLI IN DOTAZIONE

Sfogliatrice

Food processor

nag anaglie

Spremiagrumi

Numero verde 800 20 2 2

KENWOOD
CREATE MORE

ZUCCOTTO DI COLOMBA CON MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE, NOCCIOLE TRITATE E SALSA AI LAMPONI

PERSONE: 4

Per la zuppa:
- ✓ 400 g di colomba
- ✓ 200 g di cioccolato fondente
- ✓ 3 uova
- ✓ 50 g di latte
- ✓ 50 g di nocciole sgusciate
- ✓ 25 g di zucchero a velo

Per la salsa:
- ✓ 100 g di lamponi freschi
- ✓ 20 g di zucchero semolato
- ✓ 1 limone

Per la bagna:
- ✓ 25 g di rum
- ✓ 100 ml di acqua
- ✓ 50 g di zucchero

Per guarnire:
- ✓ 100 g di cioccolato fondente

2. Montare a neve gli albumi nella ciotola con la frusta a fili, aggiungendo poco alla volta lo zucchero a velo, ottenendo una meringa soda: occorreranno circa 5 minuti.

3. Aggiungere la meringa all'impasto di cioccolato, tritare con il tritatutto* le nocciole e unirle alla mousse al cioccolato. Tagliare la colomba a fette sottili, foderare uno stampo per zuccotto con le fette e inumidirle leggermente con la bagna ottenuta mescolando il rum, lo zucchero e l'acqua. Riempire lo zuccotto con la mousse al cioccolato, sigillare il fondo con altre fettine di colomba e lasciare riposare per almeno 2 ore in frigorifero.

4. Sformare lo zuccotto, ricoprire con poca salsa di lamponi e guarnire con scaglie di cioccolato ottenute con la grattugia a rulli*.

*Accessorio opzionale

kenwoodworld.com

Seguici su Facebook
KenwoodClubItalia

Non perderti
la prossima ricetta!

Il PANE RIPIENO *delle* FESTE

In Campania questa ciambella (chiamata tortano) si prepara nelle occasioni speciali; a Pasqua si usa farcire, dentro o fuori, con **UOVA SODE**, come racconta la nostra lettrice napoletana, che ricorda per noi i sapori della sua terra d'origine

A CURA DI LAURA FORTI **PREPARAZIONE** JOËLLE NÉDERLANTS
FOTOGRAFIE E STYLING BEATRICE PRADA

1

2

3

4

5

6

Tortano di Pasqua

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 50′ più 2 ore e 10′ di lievitazione

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

- **400 g** farina speciale per pizza
- **200 g** provolone
- **200 g** salame
- **100 g** farina 0 più un po′
- **100 g** strutto più un po′
- **60 g** ciccioli
- **50 g** pecorino grattugiato
- **20 g** lievito di birra fresco
- **3** uova – sale – pepe

1 IMPASTATE *la farina 0 con il lievito sciolto in 100 g di acqua tiepida (poolish). Lasciate lievitare per 40′ in un luogo tiepido, coperto con un canovaccio umido. Impastate poi il poolish con la farina speciale per pizza, lo strutto, 200 g di acqua, sale e pepe. Lasciate lievitare l'impasto ottenuto ancora per 1 ora e 30′.*
2 RASSODATE *le uova, sgusciatele e tagliatele a spicchi. Tagliate a dadini i ciccioli, il salame e il provolone.*
3-4 STENDETE *l'impasto con il matterello, lavorando su un piano infarinato. Disponete le uova a spicchi sul lato lungo più vicino a voi, poi cospargete tutta la superficie con gli ingredienti a dadini e il pecorino.*
5 COMINCIATE *a chiudere l'impasto arrotolandolo sopra le uova che, in questo modo, rimarranno al centro del tortano.*
6 ARROTOLATE *tutto l'impasto su se stesso, spennellando il bordo di acqua in modo da chiudere facilmente il rotolo. Disponetelo in uno stampo a ciambella (ø 24 cm) unto con un po′ di strutto fuso e infornatelo a 180 °C per 45-50′.*
LA SIGNORA OLGA *dice che il tortano assomiglia a un'altra preparazione tipica di Napoli: il casatiello. In entrambe queste ciambelle salate molti usano mettere le uova con il guscio sulla sommità del pane, "ancorandole" con strisce di pasta, per rendere ancora più pasquale la preparazione.*

LO STILE IN TAVOLA

Tovaglia Society by Limonta, nastri Brizzolari; impastatrice Kenwood.

CAMPANIA

NONNO MICHELE E IL TORTANO DI ELVIRA

Lydia Capasso è napoletana ma vive a Milano; restauratrice, le piace scrivere di cibo: lo fa su *Gastronomia Mediterranea.com*, sulla *Gazzetta dello Sport* e sul suo blog *Tzatziki a Colazione*. Così ci racconta il suo tortano.

Mio nonno era medico di famiglia in una cittadina a nord di Napoli. Ai tempi il medico di famiglia era anche un amico e un confidente. Non era perciò raro che nascessero rapporti veri e duraturi, basati sul rispetto e sulla fiducia incondizionata. In alcune zone del Sud Italia è usanza per le feste portare regali a parenti e personaggi di riguardo, meglio se commestibili, meglio se fatti con le proprie mani. Non c'era Natale in cui la casa di nonno Michele e nonna Lydia non fosse sommersa da struffoli e pizze di scarola, non c'era Pasqua in cui pastiere e tortani non riempissero tavoli e credenze. Ma il tortano di Elvira era il più atteso di tutti, ti accorgevi del suo arrivo per la scia del profumo che dalle scale saliva fin su in casa. Ce lo dividevamo con grande meticolosità, facendo attenzione che la spartizione fosse equa. Il vero problema era rappresentato dalle uova, tipicamente appoggiate sul tortano ricoperte da due striscioline di impasto, sempre troppo poche. "Pure 'ncopp'o tavuto", anche sulla tomba dovrai portarmelo, era la frase con cui mio nonno accoglieva Elvira e il suo tortano. Nonno Michele è mancato da qualche anno, Elvira anche, e ancora i suoi figli portano tortano e pizza di scarola ai figli e ai nipoti del loro medico e amico.

Tre VARIAZIONI *sulla* FRITTATA

Non è semplice come sembra: ecco qualche trucco per **CUOCERLA E GIRARLA** alla perfezione. Con tre idee per trasformarla in piatti fantasiosi e ricercati

A CURA DI LAURA FORTI

Frittata **semplice**
(VERSIONE DI BASE)

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
6 uova
80 g latte
grana grattugiato
olio extravergine di oliva – sale – pepe

ROMPETE *le uova in una ciotola, unite sale, pepe, un cucchiaio di grana e il latte e amalgamatele delicatamente.*

SCALDATE *in una padella un velo di olio. Versatevi le uova e cuocetele mescolandole di tanto in tanto con una spatola finché la parte inferiore non si sarà rappresa.*
GIRATE *la frittata e cuocetela brevemente anche sull'altro lato.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, per non rompere il nerbo delle uova e conservare una buona consistenza, battetele sempre con delicatezza, senza fare schiuma. Anche in cottura, mescolatele facendo attenzione a non danneggiarne la fibra. Se volete aggiungere delle verdure, saltatele prima in padella, poi aggiungetele alle uova e cuocete la frittata nella stessa padella delle verdure.*

PASSO PASSO

1 *Versate le uova nell'olio a 180 °C: quando una goccia si coagula subito sfrigolando, la temperatura è giusta.*

2 *Mescolate le uova mentre cuociono dal bordo verso il centro, ma solo di tanto in tanto, senza strapazzarle.*

3 *Quando la parte inferiore si è rappresa ma la superficie è ancora liquida, è il momento di girare la frittata.*

4 *Girate la frittata con un piatto piano o con un coperchio, del diametro uguale o maggiore di quello della padella.*

5 *Fate poi scivolare la frittata dal piatto nuovamente nella padella, per cuocere velocemente anche l'altro lato.*

Distillati Roner:
Dalla tavolozza della Natura
Capolavori di Gusto

www.roner.com

1

Rustica e semplice, per un pranzo informale; la mozzarella filante la rende golosa

Frittata "caprese"

(VERSIONE FARCITA)

IMPEGNO Medio
TEMPO 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g pomodori
140 g mozzarella
6 uova – prezzemolo – basilico
olio extravergine di oliva – sale – pepe

BATTETE *le uova con un ciuffo di prezzemolo e di basilico tritati, una presa di sale e pepe.*
CUOCETE *8 piccole frittate in una padellina antiaderente unta di olio (ø 18 cm).*
APPOGGIATENE *4 su una placca foderata con carta da forno; su ognuna mettete 40 g di pomodoro tagliato a dadini e 35 g di mozzarella, anch'essa a dadini.*
COPRITE *con le altre 4 frittatine e infornate a 190 °C per 4-5′.*
SFORNATE *e servite subito, completando con il resto dei pomodori tagliati a fettine sottili e, se volete, con rondelle di cipollotto.*

2

Elegante e facile da preparare, per un antipasto scenografico e originale

Fagottini con gamberi

(VERSIONE CHIC)

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g vino bianco secco
160 g code di gambero sgusciate
160 g caprino di latte vaccino
4 scalogni – **2** uova grandi
erba cipollina – dragoncello – prezzemolo
limone – olio extravergine di oliva – sale – pepe

BATTETE *le uova con un pizzico di sale e preparate 4 frittatine molto sottili in una padellina (ø 18 cm) leggermente unta di olio.*
LAVORATE *il caprino con sale, pepe, un cucchiaio di olio e uno di erbe tritate. Farcite le frittatine con il caprino e chiudetele legandole con un filo di erba cipollina.*
TAGLIATE *a metà per il lungo i gamberi e saltateli in un velo di olio, poi toglieteli dalla padella. Nel fondo di cottura aggiungete un filo di olio e rosolatevi gli scalogni tritati; sfumate con il vino, e unite scorza grattugiata di limone, sale e pepe. Ripassate i gamberi in padella e serviteli con i fagottini.*

Un modo diverso dal solito per abbinare uova, ricotta ed erbette in un insieme molto primaverile

3

Le erbe aromatiche danno sapore e freschezza

Sandwich di frittatine

(VERSIONE MILLEFOGLIE)

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g ricotta
300 g erbette mondate
200 g latte
8 uova – maggiorana fresca – sale
erba cipollina – olio extravergine di oliva

BATTETE *le uova con il latte, sale, erba cipollina tagliuzzata e maggiorana tritata. Cuocete 12 piccole frittate (ø 6-7 cm) oppure due frittate grandi, dalle quali potrete ricavare le frittatine con un tagliapasta.*
ELIMINATE *le coste delle erbette e appassitele in padella con olio e sale, poi tritatele, mescolatele con la ricotta e aggiustate di sale.*
CONFEZIONATE *4 sandwich con 3 frittatine ciascuno, spalmando la ricotta tra uno strato e l'altro.*
SCALDATE *i sandwich in forno per pochi minuti e serviteli subito, guarniti a piacere con erba cipollina e maggiorana.*

RICETTE WALTER PEDRAZZI, DAVIDE NOVATI, ALESSANDRO PROCOPIO. **FOTO** RICCARDO LETTIERI, BEATRICE PRADA, LUDOVICA SAGRAMOSO SACCHETTI. **STYLING** CRISTINA PORETTI E BEATRICE PRADA.

ADVERTORIAL SECTION

BEAUTY IN BLOOM

Il menu della bellezza non prevede pause. Ad aprile, la pelle ha bisogno di essere risvegliata, solleticata, ingolosita. Da un "antipasto" a base di esfoliazione e purificazione, da una ricca "portata" con molta protezione e da un piacevole "dessert" di idratazione. Con Alma K e i minerali nutrienti del Mar Morto dall'intensa azione rassodante. Con Maison-Bio Sun e i trattamenti solari dalla base naturale e biologica per difenderla dai raggi solari. Con Wellmaxx e le straordinarie proprietà dell'acido ialuronico, vero e proprio elisir contro l'invecchiamento cutaneo. Così ben nutrita, la pelle risplenderà di luce propria. *www.lagardenia.com - www.limoni.it*

ALMA K:
PERFECTLY CLEAN GEL DETERGENTE VISO: DALLA FORMULA RICCA E NUTRIENTE GRAZIE A MINERALI DEL MAR MORTO UNITI AL BURRO DI AVOCADO IDRATANTE E ALLE PROPRIETÀ DISTENSIVE DEL CETRIOLO E DEGLI ESTRATTI DI MELAGRANA, ESERCITA UNA DELICATA AZIONE DETERGENTE E CONTRIBUISCE A MANTENERE LA NATURALE IDRATAZIONE CUTANEA. **HOME SPA MASCHERA PEELING MINERALE:** DALLA FORMULA NATURALE CHE PURIFICA ED ESFOLIA GRAZIE ALLE VIRTÙ NUTRITIVE DEI MINERALI DEL MAR MORTO E ALLA PRO-VITAMINA B5: IL SUO DELICATO EFFETTO PEELING RIMUOVE CELLULE MORTE E IMPURITÀ, FACENDO "RIEMERGERE" UNA PELLE PIÙ MORBIDA E LISCIA, ELASTICA E SODA.

HOME SPA MASCHERA DI FANGO PURIFICANTE: DALLA FORMULA CHE OFFRE SOLLIEVO E NUTRIMENTO ALLA PELLE GRAZIE AL FANGO DEL MAR MORTO, RICCO DI MINERALI, ALGHE E OLI VEGETALI NUTRITIVI, CON AGGIUNTA DI ESTRATTO DI POMPELMO. IN PIÙ, È POTENZIATA DALLA PRESENZA DI VITAMINE C ED E, FONTE DI ANTIOSSIDANTI PER RINNOVARE LA PELLE. **OPTIMAL HYDRATION CREMA IDRATANTE GIORNO PELLI NORMALI E MISTE:** DALLE PROPRIETÀ NUTRIENTI ED EMOLLIENTI PER PELLI NORMALI E MISTE CHE FAVORISCONO IL NATURALE RIPRISTINO DELL'IDRATAZIONE CUTANEA, GRAZIE A OLI ED ESTRATTI VEGETALI DI SESAMO, DI BAMBÙ, PER RIDURRE IL SEBO IN ECCESSO, E DI LIMONE RICCO DI VITAMINA A. **OPTIMAL HYDRATION CREMA NUTRIENTE NOTTE TUTTI TIPI DI PELLE:** DALL'ECCEZIONALE FORMULA RESTITUTIVA PER LA NOTTE, CHE SFRUTTA I MINERALI IDRATANTI DEL MAR MORTO, GRAZIE A UN'INTENSA MISCELA DI OLI VEGETALI NATURALI RICCA DI OMEGA 3 E 6, E AGLI ESTRATTI DI CETRIOLO E TÈ VERDE, CHE RIVITALIZZANO LA PELLE DURANTE IL SONNO. L'OLIO DI KENDI RIDENSIFICA LA PELLE, RENDENDOLA LISCIA E IDRATANDOLA A LUNGO.

MAISON-BIO SUN:

CREMA SOLARE VISO - SPF 30 PROTEZIONE ALTA: GRAZIE ALL'AZIONE DEI FILTRI SOLARI FOTOSTABILI DI ULTIMA GENERAZIONE, PROTEGGE DAI RAGGI UVA E UVB E CONSENTE UN'ABBRONZATURA LUMINOSA E GRADUALE. I PRINCIPI ATTIVI NATURALI AD AZIONE IDRATANTE, RIGENERANTE E ANTIOSSIDANTE, DONANO UN ASPETTO RADIOSO. PER PELLI CHIARE E SENSIBILI. **GEL DI ALOE VERA IDRATAZIONE INTENSIVA DOPOSOLE:** DALL'AZIONE INTENSIVA, CONTIENE PURO SUCCO BIOLOGICO DI ALOE VERA RAFFORZATO DA ESTRATTI VEGETALI, ALGHE E ACQUA MARINA. IDRATA A FONDO E CALMA LA PELLE IRRITATA E ARROSSATA DAL SOLE, SENZA UNGERE. **LATTE SOLARE CORPO - SPF 15 PROTEZIONE MEDIA:** UN MORBIDO LATTE SOLARE CHE, GRAZIE ALLA PRESENZA DELL'OLIO DI ELICRISO BIO, PROTEGGE DAI RAGGI UVA E UVB E PERMETTE UN'ABBRONZATURA UNIFORME E GRADEVOLE. LA PRESENZA DI GEL DI ALOE VERA, ESTRATTO DI TÈ VERDE E PANTENOLO SVOLGONO UN'AZIONE IDRATANTE ED EMOLLIENTE.

WELLMAXX:

CONCENTRATES + TEA COMPLEX PROTECTION EFFECT FLUID: "COCKTAIL" DI PRINCIPI ATTIVI PER LE PELLI DISIDRATATE E DANNEGGIATE DALL'ECCESSIVA ESPOSIZIONE AI RAGGI SOLARI. TRIPLO COMPLESSO DI TÈ BIANCO, ROSSO E VERDE DALL'AZIONE ANTIOSSIDANTE CHE POTENZIA LA RESISTENZA DELLA PELLE E LA PROTEGGE DALL'ATTACCO DEI RADICALI LIBERI **CONCENTRATES + SWEET ALMOND LIFTING EFFECT FLUID:** TRATTAMENTO A EFFETTO LIFTING CHE NUTRE INTENSAMENTE, RASSODA E LEVIGA LA PELLE. L'ESTRATTO DI MANDORLA DOLCE È RICCO DI SOSTANZE NUTRITIVE E LEVIGANTI PER DONARE MASSIMA IDRATAZIONE ALLA PELLE. INOLTRE COMBATTE LE RUGHE GARANTENDO UN INCARNATO VISIBILMENTE PIÙ TONICO. **CONCENTRATES + VITAMINS ENERGIZING EFFECT FLUID:** DALLA FORMULA RICCA DI VITAMINA A DALL'AZIONE RIGENERANTE, VITAMINA B CHE CONTROLLA IL BILANCIO ENERGETICO, VITAMINA C DALL'AZIONE ANTIOSSIDANTE E VITAMINA E CHE COMBATTE I RADICALI LIBERI. ATTIVA LA NATURALE RIGENERAZIONE DELLA PELLE, DONANDO UNA BUONA DOSE DI FRESCHEZZA E VITALITÀ.

SECONDO TRADIZIONE

AGNELLO d'ITALIA *(salato o dolce)*

Sul 50% delle nostre tavole è il protagonista di decine di piatti regionali. Sull'altra metà delizia ugualmente il palato, ma lo fa in versione zuccherina. Ecco, con due ricette, come gustarlo in entrambi i modi

RICETTE DAVIDE NEGRI **TESTO** EMMA COSTA **TESTI RICETTE** LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

Agnello sì, agnello no. Per chi crede e a Pasqua non rinuncia ad averlo in tavola, è il simbolo del sacrificio del figlio di Dio per la salvezza dell'uomo; per chi di averlo in tavola non vuole sentirne parlare, è invece una vittima innocente; per altri è semplicemente un'antica, piacevole tradizione gastronomica. Secondo le statistiche di Coldiretti l'agnello pasquale divide l'Italia in due: è ***presente sul 50% delle tavole e sull'altro 50% no***.

Che l'agnello sia, come Mosè impose al popolo ebreo, senza difetti, maschio, nato nell'anno, cucinato alla brace e consumato con azzimi ed erbe amare non è sempre certo. Di sicuro c'è che non è facile conoscerne le origini. Fino al 13 dicembre 2014 non sarà infatti obbligatorio indicare ai consumatori la provenienza delle carni ovine e solo il 22% di chi le acquista pretende la garanzia della loro italianità.

Spesso gli agnelli di Pasqua sono poi anche frutto di fecondazioni guidate, eseguite in modo che per la festa arrivino sul mercato con 30 40 giorni di vita e del **peso di 10-12 chili** (sono detti "da taglio"). La natura, infatti, non sempre ce la fa. Pur sapendolo cucinare in modo squisito, gli italiani non sono grandi mangiatori di carne di agnello: ne consumano all'anno circa un chilo e mezzo a testa (meno della media europea, che è di 2,3 chili a persona), ma oltre la metà viene cucinata a Pasqua e dintorni.

Utilizzando il citato agnello da taglio, l'agnellino da latte (abbacchio, 4 6 chili) o l'agnello leggero (7 10 chili) sono infatti più di 60 le ricette tipiche regionali che lo portano in tavola dal Piemonte fino alla Sicilia: al forno, alla cacciatora, in porchetta, con le acciughe, con le patate, con i funghi...

Nel restante 50% delle case italiane in cui non lo si cucina, è probabile che si gusti, però, un altro tipo di agnello: piccolo, tenero e dolce. È quello di Favara, cittadina in provincia di Agrigento. **Plasmato a metà Ottocento con pasta di mandorle e pasta di pistacchi** dalle abili mani di qualche cuoco o cuoca nella cucina di una nobile casa favarese, subito copiato e per mezzo secolo rimasto gelosa prerogativa delle più ricche famiglie agrigentine, l'***agnello di Favara*** intorno al 1920 è stato riprodotto in più esemplari dalle suore del Collegio di Maria del quartiere di Batia e distribuito come dono augurale fra i cittadini. Il successo è stato tale da trasformarlo in una specialità tipica conosciuta in Italia e, grazie ai nostri emigranti, nel mondo. Accucciato, capo eretto, l'agnello di Favara fra le zampette anteriori regge l'asta del vessillo della Resurrezione. Ed è così fedele alle forme del vero da avere, come i veri agnelli, persino un suo consorzio.

Illustrazione di Karin Kellner/2DM

Costine di agnello marinate e insalata di patate e cavolo

"Costine di agnello"
al cioccolato con pane ai fichi

1

L'AGNELLO GALLESE

Il suo nome completo è "Agnello Gallese Igp": l'autorevole marchio certifica la sua origine e garantisce la qualità superiore della carne.

SAPORITO E DOLCE In Galles gli agnelli brucano liberi tra infiniti pascoli naturali di erba verde, distese di erica e di profumate piante autoctone, in tutte le stagioni, grazie al clima umido e temperato. Ecco perché le carni hanno un sapore eccezionale, ma delicato, più dolce, per esempio, del nostro Agnello Sardo Igp.

RICHIESTISSIMO A corte, la regina Vittoria voleva solo agnello gallese, il più tenero. Oggi è conosciuto ed esportato in tutto il mondo, Italia compresa, dove si trova in diversi supermercati e in alcune macellerie.

1 Costine di agnello marinate e insalata di patate e cavolo

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore e 20′ più 2 ore di marinatura
Senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1,6 kg carré di agnello
500 g patate
400 g olio di arachide
130 g cavolo cappuccio
30 g aceto
2 tuorli
erba cipollina – menta – maggiorana
scorze di arancia – aglio – limone
brodo di carne concentrato – vino rosso
olio extravergine di oliva – sale – pepe

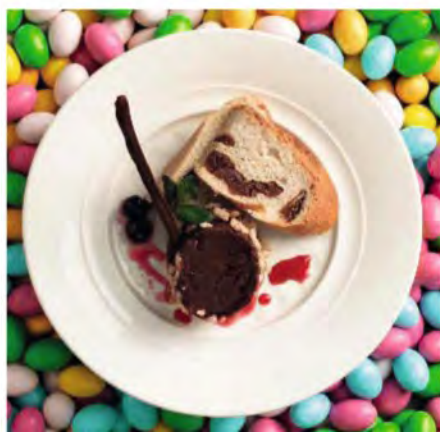
TRITATE *un ciuffo di menta, 2-3 rametti di maggiorana, 3-4 scorze di arancia e mezzo spicchio di aglio, sbucciato e privato del filamento centrale. Raccogliete il trito in una ciotola con 150 g di olio extravergine (marinata).*
TAGLIATE *a metà il carré e disponetelo in due pirofile; irrorate la carne con la marinata, salate, pepate e lasciatela insaporire per 2 ore.*
LESSATE *le patate in acqua bollente.*
SCALDATE *intanto l'aceto e unitelo ai 2 tuorli battuti, poi montateli con una frusta aggiungendo a filo l'olio di arachide. Completate la maionese ottenuta con un pizzico di sale, il succo di mezzo limone e 2 cucchiaiate di erba cipollina a rondelline.*
TAGLIATE *finemente il cavolo cappuccio e mescolatelo con la maionese. Pelate le patate, tagliatele a pezzetti e unitele al cavolo (insalata).*
INFORNATE *l'agnello a 120 °C per circa 1 ora, irrorandolo ogni tanto con il suo fondo di cottura. Sfornatelo e rosolatelo in padella con un po' del grasso di cottura, per 3-4′, girandolo (utilizzate due padelle, per i due pezzi di carré).*
DEGLASSATE *le padelle con un bicchiere di vino rosso ciascuna, unite mezzo bicchiere di brodo di carne concentrato e cuocete fino a ottenere una salsa sciropposa.*
TAGLIATE *le costine dai carré e servitele con la salsa, accompagnandole con l'insalata di patate.*

2

2 "Costine di agnello" al cioccolato con pane ai fichi

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30′ più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
500 g cacao amaro
500 g farina
400 g cioccolato gianduia
200 g fichi secchi
100 g biscotti tipo digestive
100 g panna fresca
100 g cioccolato fondente
20 g lievito di birra fresco
sale – zucchero – riso soffiato
amarene sciroppate

VERSATE *il cacao amaro in una teglietta con bordi di almeno 1,5 cm. Pressatelo e livellatelo, poi imprimete 8 calchi con il manico di una forchetta appoggiato di piatto; riempiteli con il cioccolato fondente fuso. Lasciate indurire il cioccolato al fresco: otterrete 8 "ossi" di costina (il cacao può essere recuperato e riutilizzato).*
IMPASTATE *la farina con 275 g di acqua, un cucchiaino di zucchero e il lievito di birra. Da ultimo, unite 10 g di sale, completate l'impasto e lasciatelo lievitare coperto in un luogo tiepido per almeno 1 ora.*
FRULLATE *finemente i biscotti ottenendo una farina. Sciogliete il cioccolato gianduia a bagnomaria e, quando è quasi sciolto, unitevi la panna calda. Mescolate, quindi incorporate i biscotti frullati.*
LASCIATE *intiepidire il composto, poi modellatelo a salamino (ø 4,5 cm) aiutandovi e avvolgendolo con un foglio di pellicola. Mettetelo a raffreddare in frigorifero.*
SCHIACCIATE *l'impasto lievitato, allungandolo leggermente, cospargetelo con i fichi tritati grossolanamente, chiudetelo su se stesso, in modo da lasciare i fichi all'interno, modellatelo a sfilatino e tagliatelo a metà. Incidete la superficie con tagli trasversali e lasciate lievitare per altri 20′ al tiepido. Infornate poi a 200 °C per 30′ circa.*
RIEMPITE *una teglietta di riso soffiato e rotolatevi il salamino al gianduia. Tagliatelo a fettine, "incastrate" su ognuna un "osso" di cioccolato e servite le finte costine completandole con due o tre amarene e un po' del loro sciroppo, accompagnando con il pane ai fichi affettato.*

LO STILE IN TAVOLA
Piatti Villeroy & Boch, ovette colorate Pasticceria Frigerio, Milano.

PORZIONI SINGOLE
La torta pasqualina ligure è ancora più invitante realizzata in piccoli stampini

INGREDIENTI & STRUMENTI
A L'impastatrice *garantisce ottimi risultati e, soprattutto, consente di risparmiare molto tempo in cucina.*
B Latte e zucchero *sono ingredienti indispensabili per preparare un grande classico come la pastiera napoletana.*
C Le uova *sono il simbolo più forte della Pasqua: vere, finte, cotte, crude, di cioccolato, colorate...*
D Farina *acqua e sale: è tutto ciò che serve per realizzare uno dei capolavori della nostra tradizione, la sfoglia fatta in casa. Con l'aiuto fondamentale del matterello.*

BUONA PASQUA

Un pranzo con gli amici

Il sole entra dalle finestre, i fiori freschi abbelliscono la tavola, apparecchiata con cura. Il menu è un ideale viaggio gastronomico alla scoperta delle **RICETTE TRADIZIONALI** d'Italia, con piatti che celebrano la festa e l'arrivo della nuova stagione

RICETTE FABIO ZAGO **TESTI** LAURA FORTI
FOTOGRAFIE FOX EATING SKYR **STYLING** ILA MALÙ E LAURA BRAVI

APERITIVO
Pompelmo rosa e acqua tonica con fette di limone o bottigliette di cedrata con spicchi di lime.

"A Pasqua si rinnova anche la frasca", dice il proverbio: tra foglie nuove e boccioli, sotto il primo tiepido sole, si celebra la primavera con bibite leggere e rinfrescanti.

1
PER INIZIARE
Come antipasto uno stuzzicante tris di farciture per le uova

2
SORPRESA!
Nascosto nel
guscio di pasta,
non può mai
mancare
il tuorlo sodo

Secondo tradizione la torta pasqualina si fa con 33 strati di sfoglia, come gli anni di Cristo.

COME SI FA
Guardate le istruzioni per preparare le bottigliette a pagina *40*

1 Uova sode con tre farciture

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **60 g** maionese
- **60 g** tonno sott'olio sgocciolato
- **40 g** feta
- **40 g** cetriolo (polpa senza semi)
- **20 g** pane di grano duro
- **9** uova sode
- **8** capperi dissalati
- **2** grosse olive verdi
- **1** filetto di acciuga sott'olio
- **1** pomodoro
- spinaci novelli
- olio extravergine di oliva – sale – pepe

SGUSCIATE *tutte le uova sode, tagliatele a metà, togliete i tuorli e metteteli da parte.* **DISTRIBUITE** *in 6 mezze uova circa 40 g di maionese, aggiungete poi in ognuna qualche foglia di spinacio e coprite con 5 tuorli schiacciandoli direttamente sopra le mezze uova con lo schiacciapatate (uova mimosa).* **FRULLATE** *il tonno sgocciolato con il filetto di acciuga, 2 capperi, 20 g di maionese e 2 tuorli sodi. Mettete in frigo a rassodare per 1 ora. Riempite 6 mezze uova con la crema ottenuta, aiutandovi con una tasca da pasticciere. Guarnite le uova ripiene con un cappero ognuna (uova tonnate).* **PELATE** *il pomodoro, eliminate i semi e tagliatelo in piccolissima dadolata.* **TAGLIATE** *in dadolata finissima anche la feta, la polpa di cetriolo, le olive snocciolate e il pane. Mescolate tutto con 2 tuorli schiacciati, sale, pepe e un filo di olio.* **RIEMPITE** *le 6 mezze uova rimaste con questa farcitura, usando un cucchiaino (uova alla greca).*

LA SIGNORA OLGA *dice che, se preparate le uova con anticipo, disponetele su un vassoio e sigillatelo con la pellicola, per evitare che si secchino troppo. Meglio ancora sarebbe preparare le farciture, conservarle in ciotoline coperte e farcire le uova poco prima di servirle.*

2 Piccole pasqualine

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **650 g** erbette
- **500 g** farina
- **250 g** ricotta
- **50 g** grana grattugiato
- **6** tuorli
- **1** uovo
- albumi – cipolla – maggiorana
- olio extravergine di oliva
- sale – pepe

IMPASTATE *la farina con 75 g di olio extravergine, 7 g di sale e circa 200 g di acqua tiepida; lavorate la massa nell'impastatrice per circa 10', fino a ottenere un panetto omogeneo e liscio. Lasciatelo riposare per 1 ora, coperto con la pellicola.* **MONDATE** *le erbette, lavatele e spezzettatele grossolanamente con le mani.* **ROSOLATE** *mezza cipolla tritata in un tegame molto capiente con 2 cucchiai di olio. Aggiungete le erbette e cuocetele per circa 3', salatele e pepatele.* **STRIZZATELE** *bene e tritatele grossolanamente con un coltello.* **SGOCCIOLATE** *la ricotta, poi lavoratela con il grana grattugiato, un uovo intero, sale, pepe e maggiorana tritata.* **STENDETE** *la pasta in sfoglie sottilissime, se volete aiutandovi con la sfogliatrice: la pasta dovrà risultare quasi trasparente.* **TAGLIATE** *12 dischi di pasta 17 cm di diametro; adagiateli a due a due in 6 stampi da tartelletta (ø 11,5 cm) unti di olio, spennellando di olio ogni disco; lasciate debordare la pasta.* **DISPONETE** *le erbette negli stampi, in uno strato uniforme, poi la ricotta lavorata, creando una fossetta al centro: in questa adagiate un tuorlo per ogni stampo.* **BATTETE** *con una forchetta 2 o 3 albumi, finché cominciano a montarsi creando uno strato superficiale schiumoso; mettetene una cucchiaiata in ciascuna tartelletta.* **RITAGLIATE** *altri 12 dischi nelle sfoglie di pasta, questa volta dello stesso diametro degli stampi, e appoggiatene due strati a chiudere ogni tartelletta, sempre spennellando di olio ogni strato.* **RICHIUDETE** *le tartellette, rimboccando la pasta; oliate anche in superficie e infornate a 180 °C per 35-40'.*

LA SIGNORA OLGA *dice che questa torta, tipica della tradizione ligure, viene preparata solitamente in tortiere da portata, in cui è più agevole disporre la pasta in molteplici strati.*

3

ERBA AGRA
La barba di frate si raccoglie in primavera e ha un gusto un po' acidulo

3 Cannelloni con barba di frate

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40' più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
- **800 g** barba di frate
- **400 g** robiola
- **200 g** latte
- **200 g** panna fresca
- **150 g** semola di grano duro rimacinata
- **80 g** grana grattugiato più un po'
- **10 g** amido di mais
- **3** spicchi di aglio
- **2** uova

olio extravergine di oliva
sale – pepe

IMPASTATE *la semola con 60 g di acqua tiepida, un uovo, un pizzico di sale e un cucchiaio di olio. Lasciate riposare la pasta ottenuta per 1 ora, coperta con la pellicola.*
MONDATE *la barba di frate, eliminando il fondo dei gambi, e lavatela molto accuratamente, cambiando acqua 2 o 3 volte per eliminare bene tutta la terra.*
SCOTTATELA *in acqua bollente salata per 3', poi scolatela. Saltatela quindi per 2' in una padella con 4 cucchiai di olio e 2 spicchi di aglio con la buccia, leggermente schiacciati.*
LAVORATE *la robiola con il grana grattugiato, sale, pepe e un uovo.*
TRITATE *un terzo della barba di frate e unitelo alla robiola, mescolando (ripieno).*
STENDETE *la pasta in sfoglie sottili, tagliatele in 18 rettangoli di circa 8x10 cm. Scottateli in acqua bollente salata per pochi secondi, passateli poi in acqua fredda, stendeteli su un canovaccio e tamponateli.*
FARCITE *i rettangoli con il ripieno, distribuendolo con una tasca da pasticciere in piccoli filoncini su uno dei lati lunghi. Spalmate un po' di ripieno sull'altro lato lungo, in modo da fare aderire la pasta chiudendo a cannellone i rettangoli.*
SCALDATE *la panna con il latte e uno spicchio di aglio schiacciato. Al bollore togliete l'aglio e aggiungete l'amido di mais stemperato in poca acqua fredda. Cuocete per 5', aggiustate di sale e pepe (besciamella).*
DISPONETE *la barba di frate rimasta sul fondo di una pirofila unta di olio, poi appoggiatevi sopra i cannelloni.*
COPRITELI *con la besciamella, spolverizzate tutto di grana grattugiato e infornate a 200 °C per 10'.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la barba di frate è una piccola pianta con foglie filiformi (*Salsola soda*), inserite a cespo sulla radice. I fili sono simili all'erba cipollina, ma hanno sezione più piatta e non sono cavi. Il nome, tipico dell'Italia settentrionale, si utilizza anche nell'Italia centrale, ma indica un'altra pianta, l'erba stella, mentre la* Salsola soda *è chiamata agretto. Al Nord, invece, l'agretto è un tipo di crescione.*

Stanno come in un cestino i carciofi fritti disposti in pentolini di rame foderati di carta paglia.

SAPORI FORTI
Il capretto e i carciofi hanno gusti decisi, che stanno molto bene insieme

4 Bocconi di capretto gratinati

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
800 g polpa di capretto sgrassata
200 g pancetta a fettine
40 g pane raffermo
vino bianco secco – rosmarino – timo
olio extravergine di oliva – sale

TAGLIATE *la polpa di capretto in una trentina di bocconcini. Salateli e avvolgete ogni pezzo in una fettina di pancetta.*
APPOGGIATELI *su una placca coperta con carta da forno e infornate a 200 °C nel forno ventilato. Cuocete per circa 30′, bagnando a metà cottura con mezzo bicchiere di vino bianco.*
TRITATE *intanto il pane con qualche rametto di rosmarino e di timo, sfogliati, e correggete di sale (pane aromatico).*
SFORNATE *il capretto, trasferitelo in una pirofila da portata, cospargetelo con il pane e un filo di olio e poco prima di servire gratinate nel forno sotto il grill.*
LA SIGNORA OLGA *dice che questo piatto si può preparare in anticipo, riservando al momento di servire solo la gratinatura: infornatelo nel forno caldo, con funzione grill, in modo da riscaldare bene la carne.*

5 Carciofi fritti

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
16 carciofi – **2** uova
pangrattato – limone – aceto
olio di arachide – sale

MONDATE *i carciofi, tenendo solo un pezzo di gambo; tagliateli a spicchi ed eliminate la barbina interna. A mano a mano che li pulite, immergeteli in una ciotola di acqua e limone, in modo che non si anneriscano.*
SCOLATELI *e scottateli in acqua bollente acidulata con aceto (circa un bicchiere per 2-3 litri di acqua) per 3′, poi scolateli, stendeteli su un canovaccio e lasciateli intiepidire.*
PASSATELI *quindi nelle uova battute, poi nel pangrattato, quindi friggeteli, un po' alla volta, in olio di arachide a 180 °C.*
SCOLATELI *su carta da cucina, in modo da assorbire l'unto in eccesso, salateli e serviteli.*

Il capretto al forno con la pancetta si ispira alla ricetta marchigiana tipica di Pasqua, mentre i carciofi fritti strizzano l'occhio alla tradizione laziale.

DECORI NATURALI
Sistemate sull'alzata rametti di ulivo e fiori colorati per abbellire la pastiera.

6

CAPOLAVORO
Una torta deliziosa e ricca, degna di essere immortalata!

6 Pastiera napoletana

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore e 20' più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE
- **550 g** zucchero semolato
- **500 g** latte
- **500 g** farina
- **300 g** ricotta di pecora
- **300 g** grano cotto
- **220 g** burro più un po'
- **50 g** frutta candita (cedro e arancia)
- **7** uova
- **1** baccello di vaniglia

arance – acqua di fiori d'arancio
limone – cannella
zucchero a velo – sale

L'aroma di fiori d'arancio delle pastiere, a Pasqua, pervade le strade di Napoli.

IMPASTATE *la farina con 200 g di burro ammorbidito, aggiungete 250 g di zucchero semolato, 3 uova, i semi di mezzo baccello di vaniglia, la scorza grattugiata di mezza arancia e di mezzo limone, un pizzico di sale. Lavorate ottenendo una pasta omogenea, copritela e fatela riposare in frigo per 1 ora (frolla).*
CUOCETE *il latte in una casseruola con il grano cotto, 20 g di burro e i semi di mezzo baccello di vaniglia per circa 20', mescolando spesso per evitare che si attacchi sul fondo. Quando il latte sarà stato completamente assorbito, dal grano, spegnete e fate raffreddare.*
AMALGAMATE *la ricotta con 300 g di zucchero semolato e la scorza grattugiata di un'arancia; aggiungete 4 uova, uno alla volta, la frutta candita a cubetti, un cucchiaino di acqua di fiori d'arancio e un pizzico di cannella.*
AGGIUNGETE *alla ricotta, per ultimo, il grano cotto e un pizzico di sale (ripieno).*
STENDETE *la pasta frolla a 4-5 mm di spessore e foderate fondo e bordi di una tortiera imburrata (ø 28 cm). Versate il ripieno nella tortiera, livellando bene.*
RITAGLIATE *dalla pasta rimasta almeno 6 strisce larghe 2 cm e sistematele, incrociate a griglia, sopra il ripieno, fissandole ai bordi. Infornate a 180 °C per 1 ora. Fate raffreddare, poi sformate e spolverizzate a piacere con zucchero a velo.*

LO STILE IN TAVOLA

Bicchieri decorati e ciotola delle uova Iittala, bicchieri da acqua, posate e pirofila dei cannelloni Bitossi Home, tegame del capretto Pentole Agnelli. Si trovano da ila malù design lab: bricco con farina Ib Laursen, piatto della pasqualina Bloomingville, vasetti Hübsch, vassoio di ferro Un esprit en plus. Si ringrazia Gens d'Ys   Accademia Danze Irlandesi. Il servizio è stato realizzato presso Dieci di Busto Arsizio (VA), www.dieciristorante.com

MILANO *d'*APRILE

RICCA D'ARTE. SPETTACOLARIZZATA DAGLI ARCHISTAR. ABITUATA ALLA BUONA CUCINA. PER UNA SETTIMANA È CAPITALE DEL DESIGN, PROIETTATA VERSO L'EXPO 2015

TESTO SIMONA PARINI

Fotografie di Sime, Marco Holzmiller, Arch. I Saloni / A. Russotti

SFIDA IN ALTEZZA tra il Duomo (a sinistra, alto 108,5 metri) e Palazzo UniCredit (sopra), che con i 231 metri della torre è il più alto d'Italia. Sotto, da sinistra. Il Salone Internazionale del Mobile, quest'anno dall'8 al 13 aprile, e il nuovo polo fieristico di Rho che lo ospita.

MILAN L'È UN GRAN MILAN *sempre, ma oggi ancora di più. Chi la dipinge come grigia e distaccata non la conosce. Lei, protetta dalla sua Madonnina, è come una donna dal glamour innato e low profile: è pronta a stupire e a fare innamorare chi non si ferma alle apparenze, chi non cerca la bellezza sfacciata ma quella che, una volta scoperta, ti seduce per sempre.* E oggi Milano è ancora più bella. Ma non potrebbe essere altrimenti: si sta preparando per un grande evento, per un appuntamento che per mesi vedrà i riflettori di tutto il mondo puntati su di lei. La capitale italiana della moda e del business sarà la protagonista di Expo 2015, l'esposizione universale dal tema "Nutrire il pianeta" per cui sono attesi più di venti milioni di visitatori. E, allora, ecco nuove costruzioni futuristiche come la Torre UniCredit che, con oltre duecentotrenta metri di altezza, è oggi il grattacielo più alto della città. Ma, e a soli pochi passi, ecco anche corso Como, dove location nate dal recupero di storici laboratori artigiani diventano mostre d'arte e temporary store di artisti e stilisti emergenti. Sì, perché Milano non è solo bella, ma anche generosa e dà spazio ai nuovi talenti. →

→
Ogni anno ad aprile l'intera città diventa un palcoscenico non solo per gli architetti e i designer più acclamati, ma anche per quelli ancora da scoprire. È durante la settimana del design, in occasione del Salone Internazionale del Mobile ospitato dal nuovo polo fieristico firmato dall'archistar Massimiliano Fuksas, che le centinaia di eventi del Fuorisalone hanno luogo e l'arte diventa fruibile anche ai non addetti ai lavori. Il design si fa diffuso, scende in strada nei quartieri, da zona Tortona, dove si respira l'atmosfera boho-chic dei Navigli, alla Bovisa, ex zona di periferia ora riqualificata e frizzante di energia.

VIVER D'ARTE Sì, c'è chi, come Ornella Vanoni, cantava: "Sapessi com'è strano sentirsi innamorati a Milano", ma ci sono angoli inaspettati e momenti della giornata che rubano il cuore. Come non emozionarsi quando lo sguardo ruba uno scorcio degli antichi cortili che occhieggiano dai portoni delle vie del centro o quando si attraversa la piazza del Duomo all'alba, quando ancora la città sembra dormire? Milano sa cos'è la bellezza e se ne prende cura. Visitare la Pinacoteca di Brera significa correre il serio rischio di diventare vittime della sindrome di Stendhal, ammirando i capolavori di maestri come Caravaggio, Raffaello, Tintoretto e Tiziano. Un vortice di stupore che prosegue alle Gallerie d'Italia-Piazza Scala, dove tre palazzi neoclassici sono dal 2011 scrigni di tesori della pittura ottocentesca italiana. Milano vive d'arte e celebra anche la contemporaneità. Lo fa al Museo del Novecento, con quattrocento opere del ventesimo secolo, all'HangarBicocca, spazio ottenuto dalla riconversione di un vasto stabilimento industriale appartenuto all'AnsaldoBreda e alla Triennale, con il Triennale Design Museum e un calendario di mostre dove il design e i fenomeni che hanno cambiato e cambiano la società e i costumi sono protagonisti. Innamorarsi a Milano sarà forse strano ma, di sicuro, è bellissimo.

FUORISALONE L'atteso momento delle installazioni e dell'arte diffusa in città.

IN CITTÀ

Museo + Ristorante
Per ammirare capolavori con una piacevole pausa gastronomica.

Arengario
GIACOMO ARENGARIO
Giacomo, noto ai milanesi per lo storico ristorante di pesce, qui serve costoletta e risotto giallo, insalate e piatti veloci. Bar con vista sul Duomo.
Aperto dalle 12 alle 24. Via Guglielmo Marconi 1, tel. 0272093814, 70 euro, www.giacomoarengario.com

Pinacoteca di Brera
RIGOLO
A poche decine di metri dal museo, questa trattoria è fedele a se stessa dagli anni Sessanta. Filetto alla Rigolo e alternanza tra cucina toscana e meneghina.
Chiuso il lunedì. Via Solferino angolo largo Treves, tel. 0286463220, 50 euro, www.rigolo.it

Gallerie d'Italia
DECANTO
La caffetteria/ristorante nella Galleria creata da Intesa Sanpaolo è discreta, luminosa, con vista sulle sculture. Attente selezioni di salumi, tavolozza di formaggi corretta, frittate.
Aperto dalle 8 alle 22.30. Piazza della Scala 6, tel. 0289014372, 25 euro, www.gallerieditalia.com

HangarBicocca
DOPOLAVORO BICOCCA
Nuovo cuoco e nuova cucina al ristorante/bistrot presso l'Hangar. Offre cibi di strada italiani con prodotti di qualità: arancini, panzerotti, gnocco fritto; più insalate, pasta e torte semplici.
Chiuso lunedì e martedì, aperto mercoledì dalle 12 alle 15,30, sempre aperto da giovedì a domenica. Via Chiese 2, tel. 026431111, 15 euro, www.hangarbicocca.org

1

2

3

MILANO CITTÀ D'ARTE
Mete imperdibili per chi ama andare a caccia di capolavori.
1 Pinacoteca di Brera via Brera 28, tel. 0272263264, www.brera.beniculturali.it
2 Gallerie d'Italia piazza della Scala 6, N. verde 800167619, www.gallerieditalia.com
3 Museo del Novecento Palazzo dell'Arengario, via Marconi 1, tel. 0243353522, www.museodelnovecento.org

Fotografie di Arch. Studiolabo, Sime, Luz Photo

Ogni città ha la sua **ELEGANZA.** *Anche* **MILANO.**
Ha l'eleganza della sobrietà, della discrezione, della **SOLIDITÀ.**

Gianfranco Ferré

HANGARBICOCCA Photosynthesis, un'opera di Ackroyd & Harvey. Via Chiese 2, tel. 0266111573, www.hangarbicocca.org

Fotografia di Luz Photo

AL RISTORANTE

Ecco dove potete provare in città due delle cotolette più fedeli alla ricetta della tradizione.

TESTINA
Qui la fanno battuta appena appena e la servono con le classiche patate arrosto.
Via Abbadesse 19, tel. 024035907
www.testina.eu

TRATTORIA DEL NUOVO MACELLO
Qui invece è alta e fritta nel burro chiarificato. La trovate solo quando la carne è frollata a puntino.
Via Lombroso 20, tel. 0259902122
www.trattoriadelnuovomacello.it

LA RICETTA TIPICA

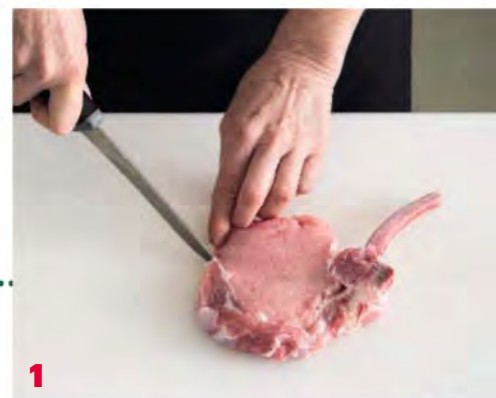
Cotoletta alla milanese

IMPEGNO Medio
TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
150 g burro
4 costolette di vitello tagliate spesse quanto l'osso
2 uova
pane grattugiato grossolanamente
sale

1 INCIDETE *con la punta di un coltello il tessuto connettivo eventualmente presente ai bordi delle costolette, poi battetele leggermente con il batticarne (questa operazione è facoltativa). Battete le uova con una forchetta o con una frusta e, se volete, pepatele, ma non salatele. Immergetevi le costolette, tenendo fuori l'osso.*
2 PASSATELE *quindi nel pangrattato, premendo con la mano, in modo che il pane si attacchi bene su entrambi i lati della carne. Infine, battetele con il coltello, di piatto, per fissare ulteriormente il pangrattato.*
3 FRIGGETE *le costolette in una padella abbastanza larga per contenerle in modo da non sovrapporle, adagiandole nel burro spumeggiante. Cuocetele per circa 2-3' per lato: con un cucchiaio, irrorate di burro sfrigolante anche l'osso. Scolate le costolette su carta da cucina, salate e servite.*
LA SIGNORA OLGA *dice che più la bistecca è spessa, più a lungo deve cuocere e più bassa deve essere la temperatura del burro. Se è sottile, cuoce più in fretta in burro più caldo.*

PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
TESTO LAURA FORTI
FOTOGRAFIA RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

LO STILE IN TAVOLA
Piatti Alessi, tovaglia Tessilarte, tovagliolo Fazzini; padella Moneta.

1

2

3

Il sapore del progetto

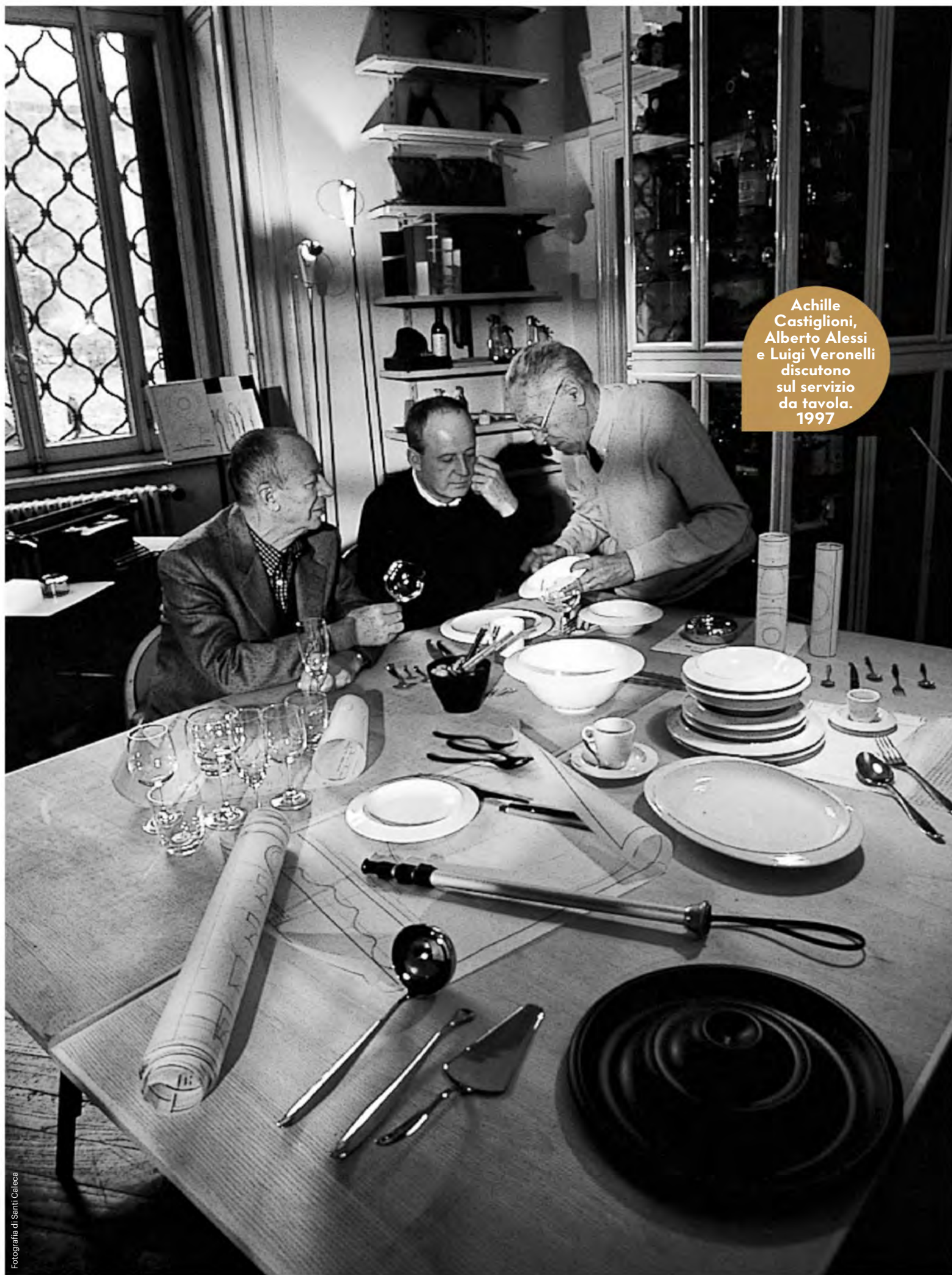
LO CHEF INCONTRA *il* DESIGN

Gli oggetti per la tavola disegnati da Pier Giacomo e Achille Castiglioni ispirano le ricette di Davide Novati

RICETTE DAVIDE NOVATI **TESTI** ANGELA ODONE E MARCO MARZINI
FOTOGRAFIE MATTEO IMBRIANI **STYLING** IRENE BARATTO

PIATTO **BAVERO**
Un piatto preso per il bavero per non infilare il dito nella zuppa.
A. Castiglioni 1997/Alessi

Achille Castiglioni, Alberto Alessi e Luigi Veronelli discutono sul servizio da tavola. 1997

Fotografia di Santi Caleca

Nello studio Castiglioni. Squadre e curvilinei: l'autocad di ieri

1 Bavero / Crema di crescione con uovo e burrata

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g patate novelle
160 g burrata
120 g cipolla bionda mondata
100 g crescione sfogliato
4 uova – **1** cipolla rossa media
aceto di vino rosso e bianco
curry – zucchero
olio extravergine di oliva – sale

TRITATE *la cipolla bionda e fatela appassire in casseruola in un velo di olio.*
PELATE *le patate novelle, affettatele finemente, unitele alla cipolla, lasciatele insaporire brevemente mescolando di continuo, poi aggiungete 2 litri di acqua bollente leggermente salata o, a piacere, 2 litri di brodo vegetale. Cuocete per 20-25′, unite quindi il crescione, cuocete tutto per 1′, quindi frullate lungamente ottenendo una crema molto liscia. Tenetela in caldo.*
PORTATE *a bollore appena fremente 1 litro di acqua con 100 g di aceto di vino bianco e 10 g di sale; rompete un uovo in un piattino, create un vortice nell'acqua acidulata usando un cucchiaio e al centro calatevi l'uovo dal piattino; cuocete l'uovo per 4′ e scolatelo con la schiumarola. Ripetete queste operazioni con le rimanenti uova.*
MONDATE *la cipolla rossa, dividetela a metà e poi separate le guaine.*
PORTATE *a ebollizione 500 g di acqua con 50 g di aceto di vino rosso, un pizzico di sale e un pizzico di zucchero, poi unite le guaine di cipolla, riportate a ebollizione e dopo 5′ spegnete. Lasciate intiepidire nel liquido di cottura.*
DISTRIBUITE *la crema di crescione nei piatti, unite le falde di cipolla sgocciolate dal liquido di cottura, poi qualche fiocchetto di burrata, accomodate un uovo sopra le cipolle e spolverizzatelo di curry.*
SERVITE *subito completando a piacere con crostini di pane croccante.*

2 Irma / Dadi di lingua e di barbabietola e capesante

IMPEGNO Medio
TEMPO 3 ore
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g lingua
400 g 1 barbabietola lessata
200 g fave sgranate
200 g latte
60 g cipolla mondata
3 g tè affumicato (2 cucchiaini da tè)
4 capesante – alloro
olio extravergine di oliva – sale

PORTATE *a bollore una casseruola di acqua con un pizzico di sale, 3 foglie di alloro e la cipolla a pezzetti. Sciacquate la lingua, immergetela nell'acqua bollente e lessatela dalla ripresa del bollore per 2 ore (1 ora dal fischio con la pentola a pressione); scolatela subito, spellatela, salatela, avvolgetela nella pellicola o in un foglio di alluminio e lasciatela raffreddare (così il sale penetra bene nei tessuti e insaporisce la carne).*
SCOTTATE *le fave in acqua bollente salata (per 5′ quelle congelate, per 10′ le fresche); scolatele e pelatele (ne otterrete circa 160 g). Portate a bollore il latte, spegnete e unite il tè, coprite con la pellicola per non fare svaporare il profumo, e lasciate in infusione per 4-5′. Filtrate il latte, unitelo alle fave e frullate finemente tutto insieme (tenete da parte qualche fava per completare il piatto). Alla fine salate. Se volete una salsa molto liscia, passatela al setaccio.*
DIVIDETE *la barbabietola in 12 dadi di circa 2,5 cm di lato.*
PRIVATE *le capesante della parte rossa (corallo): rimarrà la parte chiara (noce).*
ELIMINATE *la pellicola che avvolge la lingua, dividetela in 12 dadi di circa 3 cm e rosolateli con le noci di capasanta in una padella velata di olio per un paio di minuti per lato sulla fiamma molto vivace.*
DISTRIBUITE *3 dadi di lingua, una capasanta e 3 dadi di barbabietola in ogni piatto, completate con un po' di salsa di fave, condite con un filo di olio, un pizzico di sale e decorate con le fave tenute da parte.*

"Dare il nome agli oggetti: un atto di progettazione." Achille Castiglioni

SEDIA **IRMA**
A tavola si sta seduti composti, con la schiena dritta, ma soprattutto comodi.
A. Castiglioni 1979/Zanotta

DISPENSER **ACETOLIERA**
Ampolle olio aceto da tavola per versare i condimenti senza paura e senza macchia.
A. Castiglioni 1980 1984/Alessi

3

Gioco di contrasti: soffici gnocchi e croccanti nocciole, agro centrifugato e dolci mirtilli

3 Acetoliera / Gnocchi di ricotta con centrifugato

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **580 g** ricotta
- **250 g** peperone rosso mondato
- **150 g** fragole mondate
- **100 g** ravanelli mondati
- **80 g** 2 albumi
- **60 g** mirtilli
- **40 g** farina
- **40 g** piselli freschi sgranati
- **20 g** nocciole tostate
- **10 g** foglie di rosmarino

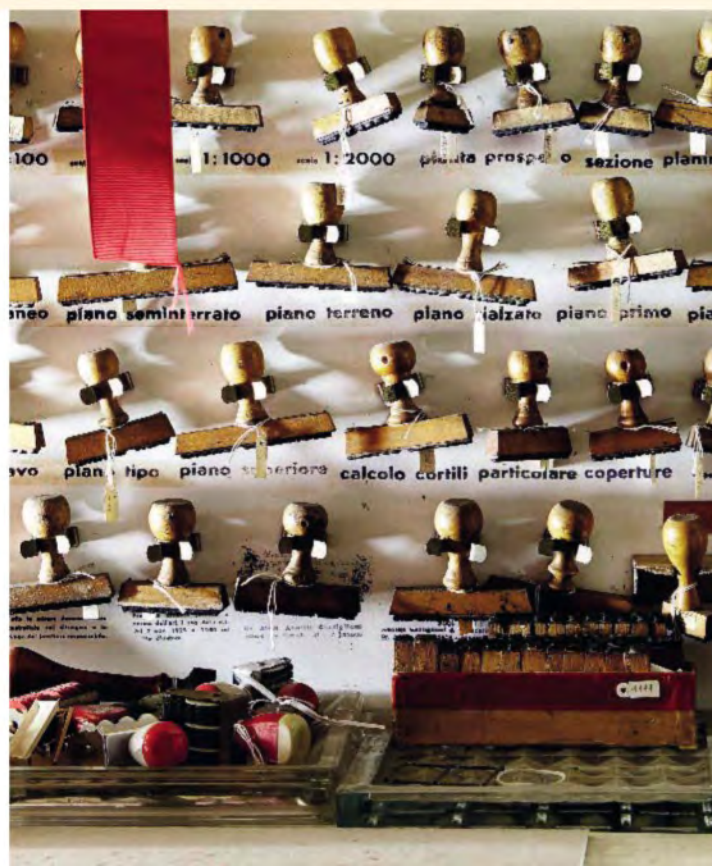
caffè in polvere- zucchero -
olio extravergine di oliva- sale- pepe

RACCOGLIETE *100 g di olio in una piccola casseruola, portatelo a 90 °C, unite le foglie di rosmarino, spegnete, coprite e lasciate in infusione fino al raffreddamento (olio al rosmarino).*
SBOLLENTATE *i piselli per 2′ nell'acqua salata. Scolateli e, a piacere, sbucciateli e divideteli a metà.*
CENTRIFUGATE *il peperone con ravanelli e fragole, poi condite con un pizzico di sale, uno di zucchero e una macinata di pepe (centrifugato rosso).*
FRULLATE *brevemente la ricotta con gli albumi, la farina e 5 g di sale: il composto deve risultare amalgamato ma sufficientemente consistente per poter modellare gli gnocchi (se frullato troppo a lungo, diventa molle). Prelevatene un cucchiaio alla volta facendo "rotolare" il composto lungo il bordo della ciotola per ottenere una forma affusolata; formate così tutti gli gnocchi.*
CALATE *gli gnocchi delicatamente in acqua poco salata a bollore molto leggero (appena fremente); cuoceteli per 5′, girandoli con molta delicatezza di quando in quando; scolateli con la schiumarola su un vassoio tenuto al caldo e conditeli con un filo di olio al rosmarino.*
COMPLETATE *ciascun piatto con i mirtilli, i piselli, le nocciole e un filo di olio al rosmarino. Irrorate con il centrifugato e spolverizzate con poca polvere di caffè.*

Fotografia di Ugo Mulas

I PROTAGONISTI

Pier Giacomo (1913-1968) e Achille (1918-2002) si laureano in Architettura a Milano. Nel dopoguerra, fino al 1953, lavorano con il fratello Livio dedicandosi a design, urbanistica e architettura. Nel 1962 trasferiscono il loro studio in Piazza Castello al 27, dove oggi è la Fondazione Achille Castiglioni. Svolgono un'intensa attività professionale e sono noti in tutto il mondo per i loro progetti legati all'illuminazione, all'arredamento e per gli spettacolari allestimenti. Sono docenti universitari, Pier Giacomo a Milano, Achille a Torino e in seguito a Milano. I fratelli Castiglioni ricevono molti riconoscimenti, tra cui l'esposizione permanente di opere presso vari musei internazionali, numerosi Premi Compasso d'Oro (cinque a Pier Giacomo e nove ad Achille) e nel 1997 il MoMA ha dedicato ad Achille Castiglioni una grande mostra personale a New York.

PIER GIACOMO E ACHILLE CASTIGLIONI *(in alto) nello studio di piazza Castello 27 a Milano ragionano sulla lampada Taccia. Un classico del Bel Design italiano, 1962. A lato, alcuni degli strumenti utilizzati per la preparazione dei progetti di architettura che la Fondazione Achille Castiglioni conserva ancora.*

L GRANDE PARETE DEI RICORDI *che accoglie i visitatori della Fondazione Achille Castiglioni riunisce intrecci di amicizie e storie legate ad un modo di progettare.*

LE IDEE IN CUCINA

Ispirandosi alle linee degli oggetti disegnati dai fratelli Castiglioni, lo chef Davide Novati ha creato sei ricette in cui forme e colori, gusto e consistenze si integrano in giochi di contrasti equilibrati e stimolanti. E, naturalmente, di perfetta "funzionalità culinaria".

BAVERO/CREMA DI CRESCIONE
Sicurezza, praticità e una buona presa sono traslati direttamente in una crema densa che non rischia di uscire dal piatto. Al centro, saldamente sorretto dalle guaine di cipolla, un uovo in camicia che nasconde un cuore liquido.

IRMA/DADI DI LINGUA
Il rigore delle forme della seggiola è completato dalla sua comodità. Gli ingredienti tagliati rigidamente svelano in bocca una consistenza confortevole e fondente.

ACETOLIERA/GNOCCHI
Il set per condire diventa lo spunto per un piatto fai-da-te: ciascun commensale lo compone unendo e dosando a piacere i condimenti.

SLEEK/ZUPPA DI PESCE
Niente vada sprecato, per questo è nato il cucchiaino per barattoli. Così i blini della ricetta serviranno per raccogliere la salsa fino all'ultima goccia.

ARCO/FROLLA Una base solida che regge un elemento aereo, versatile e luminoso. Un biscotto solido, "acceso" dal giallo dello zafferano, sostiene una spuma lieve e sottili archi di cioccolato.

PARO/GELATINA Due coni invertiti, uniti e ribaltabili, piede o contenitore del liquido. Questa altalena di contrasti si ritrova anche nella ricetta: caldo-freddo, dolce-piccante e cremoso-croccante.

4 Sleek / Zuppa di pesce e alghe con blini

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15′ più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **1 kg** vongole già spurgate
- **300 g** tentacoli di polpo scongelato
- **160 g** barba di frate mondata
- **100 g** latte
- **80 g** farina
- **50 g** panna fresca
- **25 g** lievito di birra fresco
- **4** filetti di triglia
- **1** uovo
- alghe marine Dulse (*Palmaria palmata*)
- aceto di vino rosso – aceto balsamico
- olio di sesamo – aglio – sale – pepe in grani
- olio extravergine di oliva

SCALDATE *2 litri di acqua, una presa di sale, qualche grano di pepe e 4 cucchiai di aceto di vino rosso; al bollore unite i tentacoli del polpo, lessateli per 35′, poi lasciateli raffreddare nell'acqua di cottura.*
RACCOGLIETE *le vongole in una casseruola capace con un filo di olio extravergine e uno spicchio di aglio, portate sul fuoco, coprite e lasciate che i molluschi si aprano: ci vorranno al massimo 5-6′. Spegnete, sgusciate i molluschi e filtrate il liquido di cottura attraverso un colino fine foderato di cotone idrofilo. Frullatelo unendo a filo 2 cucchiai di olio extravergine (emulsione).*
INTIEPIDITE *il latte, versatelo in una ciotola e scioglietevi il lievito di birra; unite quindi il tuorlo, la farina e mescolate bene; sigillate la ciotola con la pellicola e lasciate lievitare per 1 ora a temperatura ambiente (pastella lievitata).*
MONTATE *la panna e, in un'altra ciotola, l'albume con un pizzico di sale. Incorporate entrambi alla pastella lievitata: mescolate delicatamente dal basso verso l'alto per non smontare il composto.*
CUOCETE *questo composto per 2′ per lato, distribuendolo a cucchiaiate in una padella antiaderente rovente velata di olio extravergine: dovrete ottenere 12 blini.*
LESSATE *la barba di frate in acqua bollente salata per 2′. Scolatela e conditela con olio di sesamo e qualche goccia di aceto balsamico. Aggiustate di sale, se serve.*
METTETE *in ammollo una manciata di alghe in acqua fredda per 30′. Sgocciolatele e conditele come la barba di frate.*
PORTATE *a ebollizione una piccola casseruola di acqua salata, immergetevi i filetti di triglia, dopo meno di 1′ spegnete e lasciatevi immersi i filetti fino a cottura.*
DISTRIBUITE *l'emulsione in 4 piatti, unite la barba di frate, le alghe, i blini, i tocchetti di polpo, le vongole e un filetto di triglia. Usate i blini per "fare scarpetta"!*

"Memoria come componente principale di progettazione, il ricordo."
Achille Castiglioni

CUCCHIAIO **SLEEK**
Cucchiaio come prolunga per il dito, per arrivare fino in fondo, in tutti gli angoli irraggiungibili di ogni vasetto.
A. e P.G. Castiglioni
1962/Kraft, 1996/Alessi, 2013/Edizione speciale per la Fondazione Achille Castiglioni

4

Se un piatto è buono, la scarpetta non si nega a nessuno: in questo caso i blini sono lo strumento adatto

LAMPADA **ARCO**
Si protende in avanti sostenendo la luce per il tavolo da pranzo.
A. e P.G. Castiglioni
1962/Flos

Un arco di luce, per una corretta illuminazione di ciò che mangiamo senza essere abbagliati

5 Arco / Spuma di gorgonzola su frolla allo zafferano

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30′ più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- **200 g** burro morbido
- **200 g** farina 00
- **200 g** zucchero
- **200 g** panna fresca
- **160 g** gorgonzola più un po′
- **150 g** farina di mandorle
- **50 g** cioccolato fondente
- **40 g** mandorle con la buccia
- **2 g** gelatina alimentare in fogli
- **2** bustine di zafferano – **1** arancia – sale

SCIOGLIETE *a bagnomaria il cioccolato, raccoglietelo in un cornetto di carta da forno e formate degli archi (ø 6-8 cm) su un foglio di carta da forno. Lasciateli indurire. Serviranno per la decorazione finale.*
AMALGAMATE *dapprima lo zafferano con il burro, poi unite lo zucchero e un pizzico di sale e mescolate bene, ma senza montare; incorporate quindi la farina di mandorle e quindi la farina 00 ottenendo una pasta omogenea che dovrà comunque conservare una consistenza rustica; avvolgetela nella pellicola, schiacciatela un po′ per appiattirla (così si rassoda più in fretta) e mettetela in frigorifero per 1 ora.*
TOGLIETE *la pasta dal frigo, eliminate la pellicola, battetela con il matterello e stendetela allo spessore di 2-2,5 cm.*
TAGLIATE *con tagliapasta di metallo (ø 7,5 cm) 8 dischi, trasferiteli su una teglia foderata di carta da forno, lasciandoli dentro i tagliapasta se volete che i biscotti conservino una forma più regolare.*
INFORNATE *a 160 °C per 17-20′.*
SFORNATE *i biscotti e sformateli solo quando saranno freddi.*
MONTATE *150 g di panna.*
AMMOLLATE *la gelatina in acqua.*
SCALDATE *fino quasi al bollore il resto della panna, toglietela dal fuoco e stemperatevi perfettamente la gelatina strizzata.*
TAGLIATE *a cubetti il gorgonzola e frullatelo con la panna calda, quindi incorporatevi delicatamente la panna montata ottenendo una spuma (la gelatina dà maggior stabilità al composto, ma potete anche evitare di usarla).*
PELATE *a vivo gli spicchi dell'arancia.*
TAGLIATE *a metà le mandorle e tostatele per un paio di minuti in una padella antiaderente rovente.*
RITAGLIATE *dal gorgonzola qualche dadino per completare il piatto.*
DISPONETE *i biscotti al centro del piatto, distribuitevi sopra la spuma di gorgonzola, completate con i dadini di gorgonzola, gli spicchi di arancia e le mandorle tostate. Decorate con gli archi di cioccolato e servite.*

Tupperware
Mattia
Tupperware
www.tupperware.it
800-821053
50

“Nella definizione della forma espressiva a volte prevale invece una suggestione temporale, ma sempre con l’obiettivo di far nascere un rapporto intellettivo-affettivo fra progettista, oggetto, utente.”
Achille Castiglioni

6

BICCHIERE **PARO**
Bicchiere a doppia faccia per chi ha poco spazio in tavola, unica accortezza: ricordarsi di bere tutto il contenuto prima di girarlo.
A. Castiglioni 1983/Danese

LA FONDAZIONE ACHILLE CASTIGLIONI ha collaborato alla realizzazione di questo servizio, mettendo a disposizione gli spazi e gli oggetti dello Studio Museo di Milano. La Fondazione condivide le proprie storie con i visitatori curiosi (solo su prenotazione): dal martedì al sabato alle ore 10-11-12 e il giovedì alle ore 18.30-19.30-20.30. Piazza Castello 27, Milano, tel. 028053606, www.achillecastiglioni.it

LO STILE IN TAVOLA Tutti i piatti e gli oggetti sono della Fondazione Achille Castiglioni, eccetto i tessuti che sono di Serax, Linum e Fazzini.

6 Paro / Frutta in gelatina e crema di patate viola

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora e 30′
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
350 g latte
280 g patate viola pelate
160 g ananas pulito
160 g pitaya pulita
160 g kiwi
160 g ribes
8 tuorli
Marsala – agar-agar in polvere – limone
zucchero – peperoncino in polvere

TAGLIATE *la frutta in cubetti di 1 cm e distribuitela in bicchieri o coppette di vetro.*
RACCOGLIETE *in una casseruolina 40 g di zucchero e 200 g di acqua, scaldate finché lo zucchero non si sarà sciolto, poi unite 2 g di agar-agar mescolati con 5 g di zucchero. Stemperate bene con una frusta e fate sobbollire per 5′, togliete dal fuoco, unite scorza di limone grattugiata, mescolate per fare leggermente intiepidire, poi versate sulla frutta nei bicchieri, assestandola nel liquido con uno stecco; quando la gelatina si sarà rappresa, versatene un ultimo leggero strato in modo da ottenere una superficie a specchio. Lasciate rapprendere al fresco.*
TAGLIATE *le patate a rondelle sottili; raccoglietele in una casseruola con il latte e 25 g di zucchero e lessatele per 25-30′ dal bollore, mescolandole ogni tanto per evitare che si attacchino. Lasciate intiepidire, quindi frullate tutto fino a ottenere una crema perfettamente liscia. Tenetela in caldo su un bagnomaria tiepido.*
MONTATE *su un bagnomaria caldo, ma non bollente, i tuorli con 8 mezzi gusci di zucchero e 8 mezzi gusci di Marsala. Cuocete montando costantemente con le fruste elettriche fino a quando la spuma non sarà soffice ma di una certa consistenza: ci vorranno almeno 5-6′ (zabaione).*
DISTRIBUITE *la crema di patate in bicchieri, completate con uno strato di zabaione, spolverizzate con peperoncino in polvere e servitela subito. Va mangiata per prima, ancora calda, seguita dalla gelatina fresca.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la pitaya, conosciuta anche come “frutto del drago”, generalmente ha la polpa bianca ricchissima di semi neri commestibili. La consistenza sembra quella del kiwi, ma il sapore è meno acido, dolce e molto delicato.*

LUCE *di* NORVEGIA

CON LE SUE ISOLE E I SUOI FIORDI, CON IL SUO MARE BELLO E PESCOSO, CON LE SUE CITTÀ PIENE DI GIOVANI È SEMPRE BELLA. MA LO È ANCOR DI PIÙ ADESSO CHE IL CREPUSCOLO DURA FINO A TARDA SERA

TESTO SIMONA PARINI

TERZA CITTÀ *della Norvegia per abitanti,* **Trondheim**, *sede del più prestigioso polo universitario del paese, è nordica nello stile e frizzante nell'atmosfera.* Fondata nel 997 dal re vichingo Olaf I, regala le suggestioni della luce algida che si riflette sulle acque del Nidelva, il fiume che la attraversa, e su quelle del **Trondheimsfjord**, il fiordo su cui è affacciata. Un ambiente incontaminato dove viene praticata ad alto livello una produzione ittica sostenibile sotto il profilo sociale, economico e ambientale. Un'industria che può contare sul **Norge-Norwegian Seafood Council**, l'ente parastatale che promuove e tutela i prodotti ittici norvegesi, sulla collaborazione fra allevatori e studiosi (sull'**isola Dønna nell'Helgeland** c'è un importante centro di ricerca sull'acquacoltura), su un sistema di severe norme sanitarie e su una politica di generosi investimenti statali. Ogni allevamento, come il colosso **Nova Sea** sull'isoletta di Lovund, deve essere situato in un luogo adatto sotto l'aspetto della tutela ambientale.
Bella in inverno, Trondheim dà però il meglio a primavera avanzata e in estate, quando il crepuscolo dura fino a tarda

→

LA RICETTA NORDICA/1

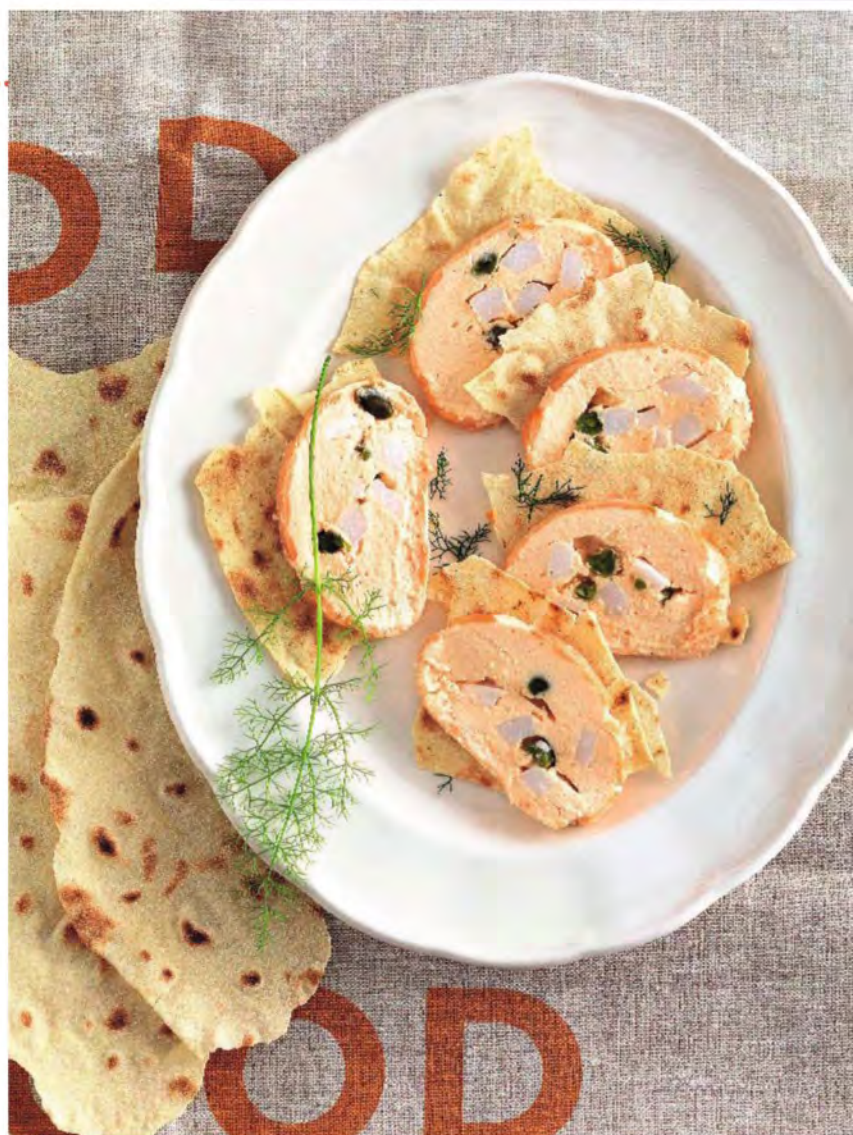
Mortadella di salmone e seppia

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora più 30′ di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **350 g** panna fresca
- **300 g** salmone fresco senza pelle
- **200 g** salmone affumicato a fette
- **100 g** seppia pulita
- **20 g** pistacchi sgusciati e pelati
- **2** albumi – finocchietto - pane carasau
- olio extravergine di oliva - sale

LIBERATE *accuratamente dalle lische il salmone, tagliatelo a cubi e frullatelo con gli albumi e un pizzico di sale. Aggiungete la panna lavorando con la frusta fino a che il composto non si sarà amalgamato perfettamente. Mettetelo in frigorifero a riposare per 30′ circa.*
TAGLIATE *la seppia a listerelle. Distribuite su un largo foglio di pellicola adatta alla cottura le fette di salmone affumicato sormontandole leggermente: dovrete formare un rettangolo.*
SPALMATEVI *sopra il salmone frullato, copritelo con la seppia e cospargete di pistacchi. Arrotolate il rettangolo di salmone sul ripieno e avvolgete strettamente il rotolo ottenuto nella pellicola; cuocetelo a vapore per 20′ circa.*
LASCIATE *riposare la "mortadella" per 15′ dopo la cottura, poi liberatela della pellicola, affettatela e servitela subito con pane carasau unto di olio e spolverizzato di finocchietto tritato.*

RICETTA DAVIDE NOVATI
TESTO ANGELA ODONE
FOTOGRAFIA ARCH. LA CUCINA ITALIANA
STYLING BEATRICE PRADA

SUGGESTIONI NORVEGESI Sopra: accurata scelta di uno stoccafisso, merluzzo essiccato per la conservazione. Le casette in legno di Trondheim affacciate sull'acqua. Nella pagina accanto: un peschereccio in sosta fra le coste frastagliate di un fiordo, che in norvegese significa approdo.

Fotografie di Getty Images, Sime

MUSICA E CAFFÈ

La città 24 ore su 24

In questa stagione i giorni a Trondheim si fanno sempre più lunghi. Ecco come impiegarli.

ESTATE IN MUSICA

Nidaros Blues Festival
Artisti di blues norvegesi e internazionali.
23 30 aprile.
www.nidarosbluesfestival.com

Trondheim Jazz Festival
Cantanti e musicisti jazz del Nord Europa.
7 11 maggio
www.en.trondelag.com

Festival di St. Olav
Sulla riva del mare, concerti, teatro e mercatini.
26 luglio-3 agosto
www.en.olavsfestdagene.no

DOVE FARE SOSTA

Annas Kafé
Caffè e specialità vegetariane e vegane.
www.annaskafe.no

Astrum Grill & Raw Bar
Ristorante gourmet con magnifica vista sul fiordo.
clarionhoteltrondheim.no

To Tårn Bryggeri
Birra artigianale da bere e da comprare.
www.totaarn.no

Se volete mangiare SALMONE*, dal menu ordinate* LAKS

IN APRILE la primavera colora di verde Trondheim e il Sud della Norvegia, mentre il Nord è ancora avvolto dal manto invernale. Nella pagina accanto: un pescatore di salmoni con una notevole preda. Sotto, da sinistra: Trondheim è una città piena di giovani e ha un museo nazionale della musica rock e pop. Lo stile nordico del ristorante Reena.

→ sera immergendo in un'atmosfera struggente, ma non certo malinconica, le sue antiche casette di legno colorato, ora recuperate e che ospitano caffetterie, ristorantini, showroom di design e botteghe storiche. Uno spettacolo che dal Gamle Bybro, **il ponte vecchio sopra il fiume Nidelva**, è uno dei più fotografati di Trondheim. Ammiratissima anche la **cattedrale di Nidaros**, la chiesa più grande del Nord Europa in stile romano gotico, costruita sopra la tomba di sant'Olav, il patrono della Norvegia che convertì il suo popolo al cristianesimo. La facciata grandiosa vale di per sé la visita ma il consiglio è di ammirare anche l'interno, ricco di sculture lignee. Il pesce è la vostra passione? Non mancate una visita al **mercato ittico di Ravnkloa**, mentre se volete assaporare specialità ittiche norvegesi, salmone su tutte, cucinate in maniera nordica ma con tocchi di stile e gusto italiano, lo chef **Sven Erik Renaa**, classe 1971, vi aspetta nel suo ristorante nella pittoresca e movimentata zona di Solsiden, sulla parte orientale del fiume Nidelva (www.restaurantrenaa.com). Sven è nato a Trondheim e l'italianità della cucina arriva dal padre italianissimo e da esperienze professionali svolte anche nel nostro paese. Farsi guidare da Renaa nel percorso gastronomico significa affidarsi a uno degli chef più brillanti della Norvegia, autore di best seller di ricette. Il locale in quanto a **interior design** non delude chi ama lo stile scandinavo, sobrio e luminoso. Un modo diverso di scoprire la città è farlo in sella a una delle tante biciclette che è possibile noleggiare. In questo caso non perdetevi la ciclovia di Trampe, una sorta di skilift che vi permette di percorrere la salita da Bakklandet sino quasi alla **fortezza di Kristiansten** a bordo della due ruote ma senza pedalare.

Fotografie di Alamy, Arch. Visitnorway, Sime

LA RICETTA NORDICA/2

Salmone marinato e cracker

IMPEGNO Medio
TEMPO 50' più 12 ore di riposo

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

530 g 1 filetto di salmone senza pelle
250 g farina – **220 g** pera – **2 g** lievito di birra fresco – **2 g** lievito in polvere per prodotti da forno salati – limone
aneto – zucchero – paprica dolce
olio extravergine di oliva – sale

MESCOLATE *60 g di zucchero con 50 g di sale, distribuite la metà di questo mix in una pirofila, poi accomodatevi sopra il salmone, copritelo con il resto del mix; sigillate con la pellicola e fatelo marinare in frigo per 12 ore (salmone marinato).*
SCIOGLIETE *il lievito di birra in 150 g di acqua tiepida, poi unite 70 g di olio (composto). Miscelate la farina con 5 g di sale e il lievito in polvere, unite il composto e lavorate fino a ottenere una pasta liscia e soffice. Raccoglietela in una ciotola, copritela con la pellicola e fatela lievitare per 2 ore.*
STENDETE *la pasta a 1 mm di spessore, ritagliatevi dei rettangoli irregolari, disponeteli su una placca foderata di carta da forno, ungeteli leggermente di olio, spolverizzateli di sale e paprica dolce e infornateli a 200 °C per 7-8' (cracker).*
SCOLATE *il salmone, lavatelo e asciugatelo. Tritate un mazzo di aneto, ricopritene il salmone, poi affettatelo.*
LASCIATE *bollire per 2-3' 150 g di acqua, il succo di un limone e 20 g di zucchero; spegnete, unite la pera pelata a tocchetti, coperchiate e fate raffreddare nello sciroppo. Scolate i dadini di pera e frullateli in crema unendo un paio di cucchiai di sciroppo.*
SERVITE *il salmone a fettine con i cracker e la crema di pera in ciotoline a parte.*

RICETTA DAVIDE NOVATI
TESTO LAURA FORTI
FOTOGR F A RCH LA CUCINA ITALIANA
TYL B RI E RA A

La SALSA OLANDESE

1 BASE CLASSICA **PER 4 NUOVE RICETTE**

Nata a metà del Settecento, è simile alla maionese, ma ha una consistenza più cremosa, grazie al **BURRO** emulsionato che ne costituisce la base

RICETTE WALTER PEDRAZZI **TESTI** LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

IL LIQUIDO
Serve per emulsionare i tuorli. Composto da acqua e aceto, si può arricchire con vino bianco.

LO SCALOGNO
Dà il carattere aromatico, ma a piacere si può completare con timo e alloro.

IL BURRO CHIARIFICATO
Privo di scorie, caseina e acqua, è puro grasso: favorisce l'ispessimento della salsa.

Con la frusta l'emulsione sarà pronta in fretta con poca fatica.

I TUORLI
Scegliete sempre uova freschissime, visto che la salsa non viene cotta ad alte temperature.

Salsa olandese

RICETTA BASE

Protagonista dell'alta cucina francese, la salsa olandese è un complemento squisito per pesci o verdure al vapore e uova affogate. Le dosi ideali sono di 3 tuorli, 60 g di liquido (una soluzione di acqua e aceto, in rapporto di 2/1) e 250 g di burro chiarificato fuso: con queste quantità si lavora al meglio con la frusta ottenendo un'emulsione stabile.

INGREDIENTI

- **250 g** burro chiarificato
- **20 g** aceto
- **3** tuorli – limone
- scalogno – sale – pepe in grani

1 PELATE *lo scalogno e affettatelo. Raccoglietelo in una piccola casseruola con 40 g di acqua, l'aceto, qualche grano di pepe e una presa di sale. Fate bollire finché il liquido non si sarà ridotto di poco più della metà. Lasciatelo intiepidire: se lo versate troppo caldo sui tuorli, li cuocerebbe; raffreddandosi inoltre la soluzione si riduce ancora un po', fino ad arrivare a una quantità compresa tra 20 e 30 g. Portate a bollore una pentola di acqua. Fondete il burro chiarificato.*
2-3 ROMPETE *i tuorli in una bastardella; unite la soluzione di acqua e aceto, filtrandola.*
4 SPEGNETE *il fuoco sotto la pentola dell'acqua e mettete la bastardella sulla pentola: il bagnomaria resterà sufficientemente caldo, ma senza superare 60 °C (a 62 °C le proteine delle uova si coagulano). Montate i tuorli con la frusta fino a ottenere una crema soffice.*
5-6 VERSATE *quindi nella crema il burro fuso, a filo, sempre montando con la frusta, finché la salsa non sarà morbida e lucida. Completate con 2 cucchiai di succo di limone, che darà una consistenza più morbida.*

VARIANTI *Potete variare la composizione del liquido: anziché 2/3 di acqua e 1/3 di aceto, si può preparare una buona salsa olandese anche con 1/3 di acqua, 1/3 di vino bianco secco (renderà l'aroma più fine e articolato) e 1/3 di aceto oppure con 2/3 di vino bianco e 1/3 di aceto.*

I NOSTRI CONSIGLI

RIDURRE LE DOSI **Se volete provare a preparare meno salsa, dimezzate tutte le quantità tranne i tuorli, che scenderanno a 2.**
RIGENERARE **La salsa olandese andrebbe servita tiepida, appena fatta. Se volete anticipare un po' la preparazione, per esempio all'inizio della cena, tenetela in caldo a bagnomaria e, se sarà necessario, rimescolatela appena prima di servire aggiungendo un cucchiaino di acqua per restituirle un aspetto più liscio. A differenza della maionese, che è montata a freddo ed è stabile, la salsa olandese con il tempo tende a smontarsi perché l'acqua evapora, cambiando le proporzioni dell'emulsione, che così si "sgonfia". Per questo, la salsa si "recupera" stemperandola con un po' di acqua.**

1 Uovo alla Benedict

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
400 g bacon o prosciutto cotto
250 g burro chiarificato
20 g aceto più un po'
8 fette di pane casareccio
8 uova – **3** tuorli – burro – mezzo scalogno
limone – sale – pepe in grani

PORTATE *a bollore 40 g di acqua con l'aceto, qualche grano di pepe, una presa di sale e mezzo scalogno sbucciato e affettato. Fate bollire per circa 2' e mezzo, finché il liquido si è ridotto di poco più di metà. Lasciate intiepidire.*
VERSATELO *filtrandolo sui tuorli raccolti in una bastardella, trasferiteli su un bagnomaria caldo, dopo avere spento il fuoco, e cominciate a montarli con la frusta fino a ottenere una crema spumosa, poi incorporate a filo il burro chiarificato fuso, sempre continuando a mescolare con la frusta, finché la salsa non sarà morbida. Completate con 2 cucchiai di succo di limone (salsa olandese).*
SPENNELLATE *le fette di pane con un po' di burro fuso e tostatele in padella.*
ROMPETE *le uova su un piattino, calatele in acqua, acidulata con poco aceto, a lieve bollore e cuocetele per circa 3-4' (uova in camicia).*
ROSOLATE *in una padella senza grassi il bacon o il prosciutto, poi mettetelo sulle fette di pane. Posatevi sopra un uovo, completate con abbondante salsa olandese e servite.*

2 Pacchettini di capesante

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 20'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g noci di capesante (parte chiara)
125 g burro chiarificato
120 g zucchina
8 fogli di pasta fillo
2 tuorli
limone – scalogno
timo – prezzemolo
aceto – cerfoglio
burro – sale – pepe in grani

PORTATE *a bollore 20 g di acqua con 10 g di aceto, grani di pepe, una presa di sale e un pezzetto di scalogno affettato. Fate bollire finché il liquido non sarà ridotto poco più di metà. Fate intiepidire, poi versatelo filtrandolo sui tuorli raccolti in una bastardella; portate su un bagnomaria caldo fuori del fuoco e cominciate a montare con la frusta fino a ottenere una crema spumosa; aggiungete quindi il burro chiarificato fuso, a filo, sempre continuando a mescolare con la frusta, finché la salsa non risulterà morbida.*
COMPLETATE *con 1 cucchiaio di succo di limone (salsa olandese).*
MONDATE *la zucchina e tagliatela a rondelle; appassitele in 20 g di burro con mezzo scalogno a fettine per 2', bagnate con 150 g di acqua e un pizzico di sale e cuocete per 3'.*
FRULLATELE *con il liquido di cottura e un bel ciuffo di cerfoglio tritato, fino a ottenere una crema omogenea; passatela al setaccio, regolate di sale e pepe.*
METTETE *le capesante in padella con una noce di burro e un rametto di timo, copritele, cuocetele per 1', poi giratele e cuocetele per un altro minuto (se sono surgelate, ci vorranno 5-6' a fuoco basso). Infine salate, pepate e profumate con prezzemolo tritato.*
FODERATE *4 stampini rettangolari (6x4,5 cm, h 4 cm) con 4 fogli doppi di pasta fillo: ciascun doppio foglio tagliato in 2 strisce da disporre a croce, in modo che debordino dallo stampo. Riempite gli stampi con una cucchiaiata di salsa olandese ciascuno, poi con le capesante. Rimboccate i lembi di pasta e infornate a 180 °C (ventilato) per 14-15'.*
SERVITE *i pacchettini sulla crema di zucchine, completando con rametti di cerfoglio.*

LO STILE IN TAVOLA
Ciotole e bicchieri Bormioli Rocco, pentola Fissler, tovagliolo verde Society by Limonta, fondo Ceramiche Marazzi.

3 Merluzzo e frittini

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

520 g 4 filetti di merluzzo fresco con la pelle
200 g vino bianco secco
125 g burro chiarificato
120 g spinaci novelli
60 g verde di zucchina
60 g porro
2 tuorli – latte – farina
limone – timo
scalogno – olio di arachide – sale

TAGLIATE *porro e zucchina in bastoncini sottili (julienne); appassiteli per 1′ in microonde, poi metteteli a bagno nel latte.*
CUOCETE *in padella il vino con un rametto di timo e uno scalogno, riducendolo della metà. Aggiungete i filetti di merluzzo appoggiati sulla polpa, abbassate il fuoco, coprite e cuocete per 6′. Toglieteli e filtrate il fondo di cottura; pesatene 20 g e salatelo.*
VERSATELO *sui tuorli battuti e montateli a bagnomaria (a fuoco spento). Quando saranno cremosi, unite a filo il burro chiarificato fuso, ottenendo una salsa olandese al vino bianco. Completatela con 1 cucchiaio di succo di limone.*
SCOLATE *porri e zucchine, infarinateli e friggeteli in olio di arachide a 180 °C.*
ADAGIATE *i filetti sugli spinaci novelli, coprite con la salsa e completate con i frittini.*

4 Tazzine a sorpresa

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30′
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

340 g asparagi mondati
250 g burro chiarificato
220 g latte
200 g porro
150 g petto di pollo
100 g panna fresca
50 g verde di zucchina
3 tuorli
1 albume
limone – scalogno
carota – olio extravergine di oliva
aceto – grana grattugiato
sale – pepe in grani

FRULLATE *il petto di pollo nel robot da cucina con la panna, l'albume e un pizzico di sale, ottenendo una crema.*
FORMATE *8 piccole quenelle e cuocetele immergendole in acqua bollente poco salata per 3′ e mezzo dalla ripresa del bollore.*
PORTATE *a bollore 40 g di acqua con 20 g di aceto, qualche grano di pepe, una presa di sale e mezzo scalogno sbucciato e affettato. Fate bollire per circa 2′ e mezzo, finché il liquido non si sarà ridotto di poco più di metà. Lasciate intiepidire, poi filtrate sui tuorli raccolti in una bastardella, portate su un bagnomaria caldo ma senza bollore e cominciate a montare con la frusta.*
MONTATE *fino a ottenere una crema spumosa, poi aggiungete il burro chiarificato fuso, a filo, sempre continuando a mescolare con la frusta, fino a ottenere una salsa morbida.*
COMPLETATE *con 2 cucchiai di succo di limone (salsa olandese).*
LESSATE *gli asparagi in acqua bollente per 3-4′. Tenetene da parte uno e frullate tutti gli altri con 160 g di latte; passate al setaccio la crema ottenuta, regolate di sale e pepe e mescolatela con 240 g di salsa olandese.*
DISTRIBUITE *su un foglio di carta da forno 4 cucchiaiate di grana grattugiato formando 4 dischi leggermente più piccoli del diametro delle tazze (in cottura si allargheranno); infornateli sotto il grill finché non saranno gratinati, sfornateli e lasciateli raffreddare: diventeranno croccanti (cialde).*
TAGLIATE *in una dadolata di 2 mm (brunoise) il porro, il verde di zucchina e 20 g di carota; raccoglietela in una padella con un cucchiaino di olio e mezzo mestolino di acqua. Cuocete finché l'acqua non sarà evaporata e le verdure non cominceranno a sfrigolare. Spegnete e aggiungete l'asparago lessato, tritato anch'esso in brunoise.*
INTIEPIDITE *il latte rimasto e montatelo energicamente ottenendo una schiuma.*
DISTRIBUITE *in 4 tazzine trasparenti le quenelle di pollo (sorpresa), poi copritele con la salsa olandese agli asparagi facendo un ultimo strato con la schiuma di latte. "Tappate" le tazzine con la cialda di grana e completate con la dadolata di verdure saltate.*

Rapidamente buoni

RICETTE SERGIO BARZETTI **TESTI** ANGELA ODONE **FOTOGRAFIE E STYLING** BEATRICE PRADA

1 Spaghetti di riso e mais con trota

TEMPO 25 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g spaghetti di riso e mais
250 g taccole – **250 g** zucchine a listerelle
200 g polpa di trota salmonata a dadini
50 g porro mondato a rondelle
prezzemolo tritato – alloro
olio extravergine di oliva – sale

SBOLLENTATE *le taccole con una foglia di alloro e un filo di olio per 6-8′. Scolatele, conservate l'acqua e tagliatele a metà.*
ROSOLATE *il porro in una padella capace con 20 g di olio per 1-2′, poi unite le zucchine e proseguite per 1′, salate, aggiungete le taccole, la polpa di trota, coprite, dopo 1′ spegnete e lasciate coperto (sugo).*
LESSATE *gli spaghetti nell'acqua delle taccole, salata, scolateli al dente nella padella con il sugo, saltate tutto per meno di 1′, completate con il prezzemolo e servite subito.*

2 Carote, piselli e taccole glassate

TEMPO 15 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
150 g mini carote pulite
150 g piselli sgranati – **150 g** taccole – burro
alloro – zucchero – acqua gassata – sale

TAGLIATE *le mini carote a metà per il lungo e stufatele con i piselli e le taccole in padella con una noce di burro e una foglia di alloro per 5-6′.*
SPOLVERIZZATE *le verdure di zucchero e sale, bagnate con 150 g di acqua gassata, riportate sul fuoco, fate evaporare l'acqua e poi spegnete.*
SERVITE *subito.*

3 Piadina con carpaccio di manzo

TEMPO 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g carpaccio di manzo
250 g 1 avocado
150 g lattuga mondata a striscioline
4 piadine
limone – maionese – rosmarino
olio extravergine di oliva – sale

MONDATE *l'avocado, tagliatelo a dadini, salatelo e spruzzatelo di succo di limone.* **UNGETE** *di olio le fettine di carpaccio e profumatele con un trito fine di rosmarino e scorza di limone, poi rosolatele in padella con poco olio per 1-2′ per lato. Salate.* **SCALDATE** *le piadine in una padella antiaderente rovente per pochi istanti. Togliete la piadina dalla padella e farcitela con la lattuga, maionese, il carpaccio e l'avocado a dadini. Arrotolate le piadine, avvolgetele in un foglio di alluminio, fatele riposare per 5′, poi tagliate in rocchetti, eliminate l'alluminio e servite.*

4 Frollini con infuso di fragole

TEMPO 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
350 g panetto di pasta frolla spesso 2 cm
150 g fragole pulite a pezzi
35 g granella di nocciole
35 g granella di pistacchi
35 g granella di mandorle
zucchero di canna

SPENNELLATE *il panetto di pasta frolla di acqua e distribuite sulla superficie le tre granelle mescolate e un cucchiaio di zucchero; dividetelo in piccoli quadretti.* **ACCOMODATE** *i quadretti su una placca foderata di carta da forno e infornate a 170 °C per 12-15′ (frollini).* **RACCOGLIETE** *le fragole in una ciotola, conditele con un cucchiaio di zucchero e lasciate riposare per 10′.* **PORTATE** *a ebollizione 1,2 litri di acqua. Unite le fragole e l'eventuale sciroppo che si sarà creato, spegnete e lasciate in infusione per 10′. Servite con i frollini.*

AL BICCHIERE

Di fronte ai profumi generosi e volatili della nuova stagione, il vino ha due opzioni: sposarne l'esuberanza o replicare con delicata sobrietà...

BOLLICINE
Spumante brut rosé **"Madre natura"** Teo Costa.
Versatile Metodo Charmat da uve nebbiolo, senza solfiti. Abboccato e piuttosto rustico, ma di beva facile, sta bene con gli gnocchetti, il pollo e la piadina. 14 euro.

BIANCO
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico **"Vigna di Gino"** Fattoria San Lorenzo 2012.
Molto convincente per rapporto qualità/prezzo. Lieve ma presente, nitido, ha il garbo che serve per l'orata e gli spaghetti con la trota.
10 euro.

ROSSO
Alto Adige Vernatsch **"Gschleier"** Girlan 2011.
Per gli irriducibili del rosso, una Schiava elegante e leggera con le doti giuste per la piadina e persino per l'orata! 12 euro.

ACQUA
Acqua di Nepi effervescente naturale.
Di salinità accennata, è la compagnia giusta per le verdure e la macedonia.
0,80 euro.

Scelti per voi da Samuel Cogliati, www.possibilia.eu

5 Insalata di asparagi, sedano e limone

TEMPO 15 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **180 g** asparagi
- **80 g** sedano mondato
- **40 g** mandorle con la pelle
- **1** limone
- olio extravergine di oliva
- sale – pepe

MONDATE *gli asparagi e tagliateli a fettine oblique, a mo' di fetta di salame.*
TAGLIATE *il sedano in listerelle sottili.*
PELATE *a vivo gli spicchi di un limone.*
AFFETTATE *le mandorle.*
MESCOLATE *asparagi, sedano, mandorle e spicchi di limone, condite con olio, pepe e sale e servite subito l'insalata.*

6 Pollo al curry con latte di cocco

TEMPO 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **350 g** polpa di petto di pollo
- **150 g** latte di cocco
- farina – curry
- olio extravergine di oliva
- sale

TAGLIATE *la polpa di pollo a straccetti e profumateli con un cucchiaio di curry. Massaggiate bene la carne in modo che il curry si distribuisca uniformemente.*
INFARINATE *gli straccetti e rosolateli in padella con 2 cucchiai di olio sulla fiamma vivace per 4-5': dovranno risultare ben rosolati.*
BAGNATE *con il latte di cocco, mescolate bene e dopo 3-4' spegnete. Aggiustate di sale, se serve, e servite subito.*

7 Sfogliata alla ricotta e asparagi

TEMPO 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
- **460 g** 2 dischi di pasta sfoglia
- **200 g** asparagi
- **150 g** spinaci novelli
- **125 g** ricotta
- **90 g** formaggio Piave

olio extravergine di oliva
alloro – sale – pepe

MONDATE *gli asparagi e scottateli per 5-6′ in acqua bollente non salata con una foglia di alloro e un filo di olio.*
VERSATE *gli spinaci in una casseruola senza grassi, coprite e cuoceteli a fuoco dolce per 5′.*
CONDITE *la ricotta con un filo di olio, sale e pepe, spalmatela in uno strato sottile su un disco di sfoglia (dovrà avanzarne un po′), quindi coprite con l′altro disco di sfoglia.*
TAGLIATE *la sfogliata in 8 spicchi. Infornate su una placca foderata di carta da forno a 190 °C per 14-15′; sfornate e completate con gli spinaci, gli asparagi, qualche fiocchetto di ricotta avanzata e una grattugiata di formaggio Piave. Infornate ancora per 5′, sfornate e portate subito in tavola.*

8 Macedonia di frutti esotici

TEMPO 15 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **250 g** polpa di mango
- **200 g** polpa di papaia
- **5** frutti della passione
- **1** banana

zucchero di canna

RIDUCETE *il mango e la papaia in dadi di medie dimensioni; tagliate la banana a rondelle.*
FILTRATE *la polpa dei frutti della passione in un colino mescolandola con un cucchiaino di zucchero per ricavare un succo dolce.*
CONDITE *la frutta con il succo e servite.*

TRE MENU

SAPORE ESOTICO
Primo piatto
Gnocchetti con crema alla curcuma e fave
Secondo piatto
Pollo al curry con latte di cocco
Dolce
Macedonia di frutti esotici

VEGETARIANO
Primo piatto
Crema di piselli con cornflakes al formaggio
Secondo piatto
Insalata di asparagi, sedano e limone
Dolce
Frollini con infuso di fragole

TUTTO PESCE
Primo piatto
Spaghetti di riso e mais con trota
Secondo piatto
Filetti di orata in crosta di semi di girasole
Dolce
Torcetti farciti di panna e mirtilli

9 Gnocchetti con crema alla curcuma e fave

TEMPO 20 minuti
Vegetariana

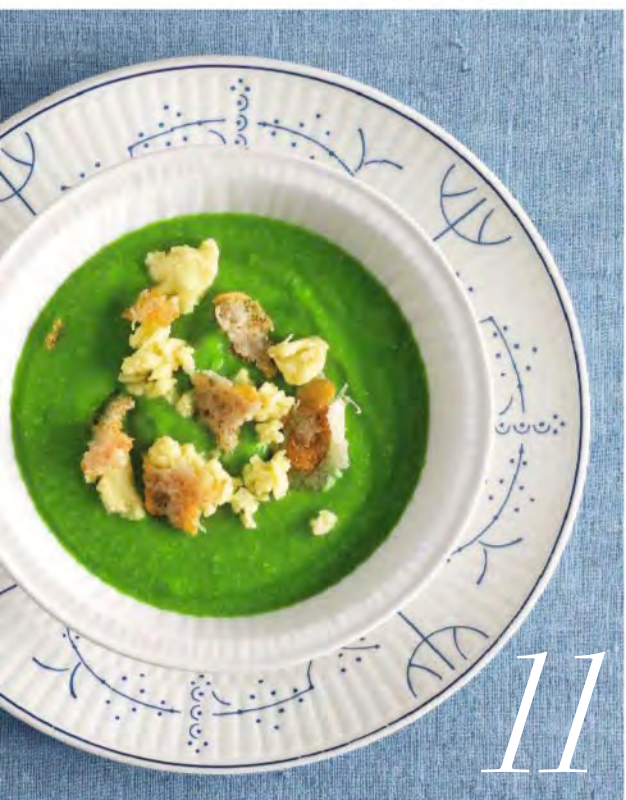
INGREDIENTI PER 4 PERSONE
650 g gnocchi di patate
500 g fave fresche sgranate
400 g latte
30 g grana grattugiato
peperoncino fresco
curcuma – amido di mais
olio extravergine di oliva – sale

SBOLLENTATE *le fave per 1-2′, scolatele e pelatele. Poi rosolatele in una padella con 2 cucchiai di olio e peperoncino per 5-6′.*
MESCOLATE *un cucchiaio scarso di amido di mais con 3 cucchiai di acqua.*
PORTATE *a ebollizione il latte con un cucchiaino di curcuma e un pizzico di sale, togliete dal fuoco e unite l'amido di mais sciolto nell'acqua. Mescolate finché non si sarà perfettamente amalgamato e aggiustate di sale, se serve. Incorporate il grana (crema alla curcuma).*
LESSATE *gli gnocchetti e scolateli nella padella delle fave, saltate tutto per meno di 1′, distribuite nei piatti e completate con la crema alla curcuma.*

10 Filetti di orata in crosta di semi di girasole

TEMPO 15 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
480 g 4 filetti di orata
semi di girasole decorticati
salvia
olio extravergine di oliva
sale – pepe

RICOPRITE *i filetti dalla parte della polpa con i semi di girasole premendo leggermente.*
ROSOLATE *i filetti in una padella unta di olio prima dalla parte dei semi per un paio di minuti, poi girateli, salateli, pepateli, spegnete e profumate con qualche foglia di salvia.*
SERVITE *completando con un filo di olio crudo e decorando a piacere con foglie di salvia.*

11 Crema di piselli con cornflakes al formaggio

TEMPO 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g piselli sgranati
120 g dadini di patata
1 uovo
grana grattugiato – latte – alloro – cornflakes
olio extravergine di oliva – sale

RACCOGLIETE *in una casseruola 450 g di acqua con i dadini di patata e una foglia di alloro. Dopo 1′ dal bollore unite i piselli e un pizzico di sale e cuocete per 10-12′. Spegnete e frullate in crema.*
BATTETE *l'uovo con 10 g di grana, 2 cucchiai di latte e un pizzico di sale. Strapazzatelo in una padella velata di olio per 1-2′.*
METTETE *dei mucchietti di cornflakes su un piatto, spolverizzateli di grana e infornate nel forno a microonde per 1′ alla potenza massima (cornflakes al formaggio).*
SERVITE *la crema con l'uovo strapazzato e i cornflakes al formaggio.*

12 Torcetti farciti di panna e mirtilli

TEMPO 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g panna fresca
170 g yogurt greco
18 torcetti
zucchero a velo
confettura di mirtilli – mirtilli freschi

MONTATE *parzialmente la panna con un cucchiaio di zucchero a velo, poi mescolatela con lo yogurt greco.*
MONTATE *ancora finché il mix di panna e yogurt non diventa più sodo.*
ACCOMODATE *su ogni piatto tre torcetti, all'interno di ognuno sbriciolatene mezzo, colmate con la panna e un cucchiaino di confettura e completate con qualche mirtillo.*

SCELTI PER VOI

STILE IN TAVOLA

Per una tavola che non rinuncia a un tocco ricercato anche durante la settimana, abbiamo scelto di mescolare due stili diversi e di apparecchiare su una tovaglia di lino celeste.

Piatti **La linea Estetico Quotidiano di Seletti, che riproduce perfettamente le stoviglie usa e getta in materiali come la porcellana e il vetro, viene sapientemente alternata con pezzi vintage di Royal Boch Copenhague®. Tutta la linea di piatti Estetico Quotidiano va in lavastoviglie e nel forno a microonde.**

PROVATI AI FORNELLI

Tra gli scaffali del supermercato abbiamo scelto questi prodotti e lo chef li ha poi interpretati nei suoi piatti.

La piadina **È di Artigianpiada la Piadina Biologica all'Olio Extravergine d'Oliva. Preparata solo con farina, olio e sale. Tutto bio, senza strutto.**
Il formaggio grana
Per caratterizzare i cornflakes al formaggio con un gusto deciso, ma non piccante, potete usare il Grana Padano Dop "Oltre 16 mesi". La stagionatura prolungata mette in evidenza gli aromi di frutta secca e di fieno.

Antipasti

1 Gamberi crudi e quenelle di ricotta su crema di piselli

RICETTE EDOARDO RUGGIERO
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

LO STILE IN TAVOLA

Piatti bianchi e bicchiere Villeroy & Boch, piatti lavorati Studio Forme, tovaglia dei gamberi e del merluzzo la Fabb®icadelLino, tovaglia e tovaglioli Society by Limonta, nastri Brizzolari.

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g piselli freschi sgranati
100 g ricotta di pecora
8 gamberi
1 scalogno
brodo di carne – maggiorana
olio extravergine di oliva
sale fino – sale di Maldon – pepe

TRITATE *lo scalogno e rosolatelo per meno di 1′ in una casseruola con 1-2 cucchiai di olio, poi unite i piselli, bagnate con 100 g di brodo, salate e cuocete per almeno 6′.*
FRULLATE *i piselli con tutto il liquido di cottura che rimane, unendo a filo anche 2 cucchiai di olio. Aggiustate di sale, se serve. Tenete in caldo (crema di piselli).*
SGUSCIATE *i gamberi lasciando la testa e la codina; eliminate il budellino scuro.*
CONDITE *la ricotta con un pizzico di sale e un trito fine di maggiorana; mescolate in modo da renderla cremosa.*
DISTRIBUITE *la crema di piselli nei piatti, completate ognuno con 2 gamberi, una quenelle di ricotta, pepe, qualche petalo di sale di Maldon e un filo di olio. Servite subito decorando a piacere con piselli lessati.*
LA SIGNORA OLGA *dice che il sale di Maldon, prodotto nella contea di Essex, nell'Inghilterra meridionale, è caratterizzato da cristalli piramidali che si spezzano in sottilissime scaglie di vivace sapidità.*

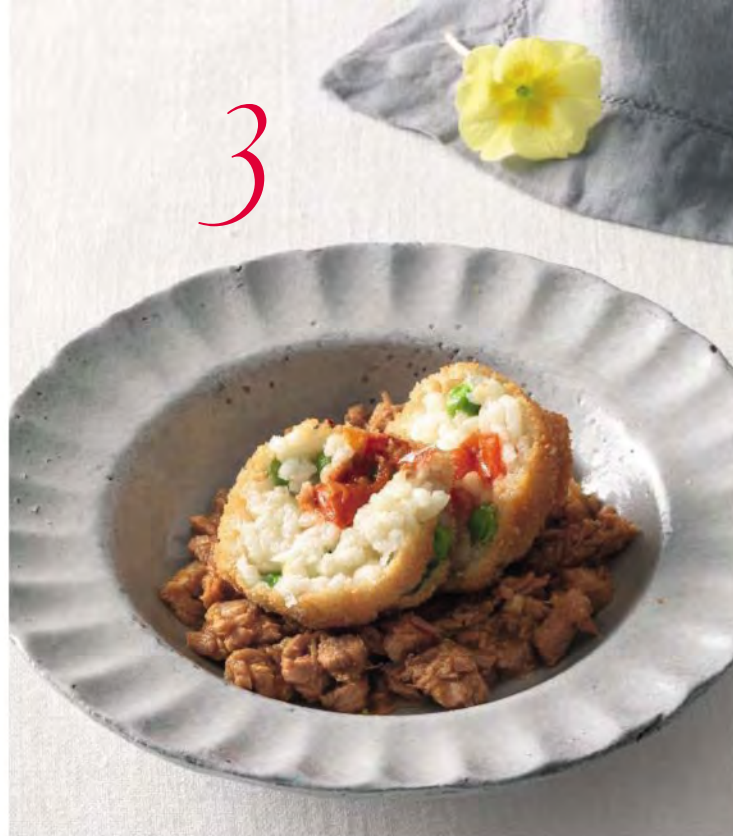
VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Colli Euganei Pinot bianco**
- **Bianco Valdichiana**
- **Melissa Bianco**

2 Budino di grana con carciofi

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
125 g panna fresca
90 g grana grattugiato
4 carciofi
1 carota pelata
1 uovo – **1** tuorlo
1 zucchina (solo parte verde)
fecola di patate
vino bianco secco
prezzemolo
aglio – olio di arachide
olio extravergine di oliva – sale

TAGLIATE *la carota e il verde di zucchina in striscioline sottili possibilmente usando la mandolina. Distribuite le striscioline su un vassoio e salatele; fate in modo che il vassoio rimanga inclinato e lasciatele fare l'acqua per 30'.*
MONDATE *i carciofi, divideteli a metà, privateli della peluria e affettateli finemente.*
ROSOLATELI *in padella sulla fiamma vivace con un filo di olio, uno spicchio di aglio senza buccia e un pizzico di sale; dopo 1-2' sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco, riducete la fiamma, coprite e dopo 4-5' spegnete e unite un ciuffetto di prezzemolo tritato.*
FRULLATE *velocemente la panna, il grana, 2 tuorli, metà dell'albume e un pizzico di sale.*
UNGETE *molto bene di olio 4 stampini da budino (ø 8 cm, h 4 cm). Potete usare anche quelli usa e getta di alluminio.*
DISTRIBUITE *il composto ottenuto negli stampini e cuoceteli nella vaporiera per 16-20', secondo la dimensione dello stampo.*
SCOLATE *le striscioline di carota e zucchina, asciugatele, passatele nella fecola di patate, setacciatele per eliminarne l'eccesso e friggetele in abbondante olio di arachide a 170-180 °C fino a doratura; scolatele sulla carta da cucina.*
DISTRIBUITE *i carciofi nel piatto da portata, sformate i budini e accomodateli sui carciofi; serviteli con le verdure fritte, appena salate.*

VINO *bianco giovane, abboccato, armonico, fragrante.*
- **Colli Piacentini Valnure abboccato**
- **Orvieto abboccato**
- **Arborea Trebbiano amabile**

3 Arancino sbagliato

IMPEGNO Medio
TEMPO 3 ore e 10′

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

150 g riso Carnaroli
150 g polpa di vitello
80 g farina
70 g latte
50 g piselli freschi sgranati
10 g lardo
15 pistilli di zafferano
6 pomodorini ciliegia
3 scalogni – **1** uovo
1 gambo di sedano
1 carota di medie dimensioni
alloro – salvia – rosmarino
cannella in stecca – aglio
zucchero a velo – grana grattugiato
vino bianco secco – pangrattato
brodo di carni miste
burro – olio di arachide
olio extravergine di oliva – sale

TAGLIATE *i pomodorini a metà, raccoglieteli in una padella antiaderente velata di olio extravergine, salateli, spolverizzateli di zucchero a velo e rosolateli sulla fiamma viva per alcuni minuti fino a quando non saranno diventati morbidi e caramellati.*
TRITATE *molto finemente il lardo con una foglia di salvia, qualche ago di rosmarino e mezzo spicchio di aglio: dovrete ottenere una pasta cremosa.*
TRITATE *insieme 2 scalogni e uno spicchio di aglio, poi tritate la carota e il sedano.*
TAGLIATE *la polpa di vitello con il coltello in una dadolata di piccole dimensioni.*
ROSOLATE *gli scalogni, l'aglio, il sedano e la carota con una generosa noce di burro, 2 cucchiai di olio extravergine, una foglia di alloro e un pezzo di stecca di cannella per meno di 1′. Poi unite la carne, lasciate asciugare l'acqua, proseguite nella rosolatura per un paio di minuti, sfumate con 3 cucchiai di vino bianco e unite il lardo tritato. Lasciate sciogliere, quindi bagnate con 200 g di brodo caldo, riducete la fiamma al minimo, coprite parzialmente con il coperchio e cuocete per 2 ore e 20′, unite quindi i pistilli di zafferano e dopo 10-15′ spegnete (ragù).*
SBOLLENTATE *per 2′ i piselli, scolateli e raffreddateli immergendoli in acqua e ghiaccio per 1′, poi scolateli.*
TRITATE *finemente uno scalogno e rosolatelo in casseruola con una noce di burro e un filo di olio extravergine per 1′, poi unite il riso e tostatelo per meno di 1′, iniziate a bagnare con brodo caldo e cuocete per 13′, poi togliete dal fuoco, unite i piselli sgocciolati e mantecate con 15 g di burro, 40 g di grana e un cucchiaio di olio. Allargate su un vassoio e lasciate raffreddare.*
FORMATE *6 palline di riso da circa 60 g l'una e al centro mettete 2 mezzi pomodorini caramellati. Fate riposare in frigo per 30′ oppure in freezer per 10′.*
MESCOLATE *con una frusta la farina con il latte, un tuorlo e mezzo albume. Immergete le sfere di riso nella pastella, sgocciolatele e passatele nel pangrattato (arancini).*
FRIGGETE *gli arancini in abbondante olio di arachide a 175 °C fino a completa doratura. Scolateli su carta da cucina, spolverizzateli di sale e serviteli con il ragù.*

VINO *rosato secco, fragrante, di buona acidità.*
- **Friuli-Grave Rosato**
- **Parrina Rosato**
- **Contessa Entellina Rosato**

4 "Saltimbocca" di agnello

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

50 g formaggio tipo edammer
8 costolette di agnello
1 mazzetto di rucola
menta – limone
prosciutto crudo in fette sottili
olio extravergine di oliva – sale – pepe

DISOSSATE *le costolette di agnello e ripulite la polpa dalle parti più grasse ricavando 8 medaglioni spessi 1 cm. Batteteli tra due fogli di pellicola per non sfibrarli ottenendo 8 dischi molto sottili.*
SALATELI, *pepateli, disponete su ognuno mezza fetta di prosciutto e una fogliolina di menta. Arrotolate e fermate con uno stecchino ("saltimbocca").*

TAGLIATE *il formaggio in dadi di 1,5 cm di lato e avvolgete ogni dado in una fettina di prosciutto.*
ROSOLATE *i "saltimbocca" in una padella rovente velata di olio per 3′, poi trasferiteli su una placca foderata di carta da forno e infornate a 200 °C per 2-3′.*
ROSOLATE *nella stessa padella anche i dadi di formaggio per 2-3′, poi infornateli alla stessa temperatura e per lo stesso tempo.*
SFORNATE *ed eliminate lo stecchino.*
MONDATE *la rucola, distribuitela nel piatto e conditela con un filo di olio e qualche filetto di scorza di limone.*
ACCOMODATE *sopra la rucola i dadi di formaggio e i "saltimbocca" e servite subito.*

VINO *rosso secco, vinoso, leggero di corpo.*
- **Monferrato Dolcetto**
- **Merlot di Aprilia**
- **Menfi Rosso**

5 Merluzzo in pastella e panzanella

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti più 12 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g farina
240 g polpa di merluzzo fresco
50 g pane raffermo
1 g lievito di birra fresco
8 pomodorini
1 gambo di sedano
prezzemolo – basilico
cipolla rossa – aceto di vino bianco
olio di arachide
olio extravergine di oliva – sale – pepe

MESCOLATE *250 g di farina con il lievito di birra e 300 g di acqua. Lasciate riposare per 12 ore circa (pastella).*
TAGLIATE *i pomodorini in spicchi e conditeli con prezzemolo e basilico tritati finemente, 8 g di cipolla rossa a fettine, il sedano a fettine sottilissime, una spruzzata di aceto, un filo di olio extravergine, sale e pepe.*
TAGLIATE *il pane in dadini e unitelo ai pomodorini. Mescolate bene in modo che il pane si ammorbidisca e assorba un po' di liquido; lasciate insaporire per 15-20′ (panzanella).*
PRIVATE *il merluzzo della pelle e dividetelo in 8 tocchi da 30 g ciascuno.*
IMMERGETE *i tocchi di merluzzo nella pastella e, senza sgocciolarli eccessivamente, friggeteli, 2 o 3 alla volta, in abbondante olio di arachide a 170-180 °C per 6-7′. Scolateli su carta da cucina per eliminare l'eccesso di olio e spolverizzateli di sale.*
DISTRIBUITE *in ogni piatto la panzanella e 2 tocchi di merluzzo e servite subito.*

VINO *spumante secco, dal perlage fine e persistente, profumo fragrante.*
- **Alta Langa Spumante bianco**
- **Torgiano Spumante**
- **Sardegna Semidano Spumante**

SCUOLA DI CUCINA

PASTELLA LIEVITATA

L'abbiamo preparata con farina 0 perché il suo contenuto di glutine, leggermente più alto rispetto alla farina 00, favorisce la fermentazione. Potete friggerla da sola: fatene cadere un cucchiaino direttamente nell'olio bollente e poi servite le frittelle con un pomodoro secco e una spolverata di grana. Ottima anche per friggere la frutta.

A **Sbriciolate il lievito di birra fresco in una ciotola e scioglietelo con l'acqua (300 g di acqua per 1 g di lievito).**

B **Aggiungete la farina 0 (250 g per 1 g di lievito a pioggia mescolando costantemente con la frusta.**

C **La pastella dovrà essere omogenea e leggermente collosa. Lasciatela riposare per 2 ore fuori del frigo, poi sigillate la ciotola con la pellicola e mettetela a riposare non meno di 18 ore e non più di 48 ore in frigorifero.**

D **Al termine della fermentazione, nella pastella si potranno notare delle piccole bollicine di aria.**

A

B

C

D

Primi

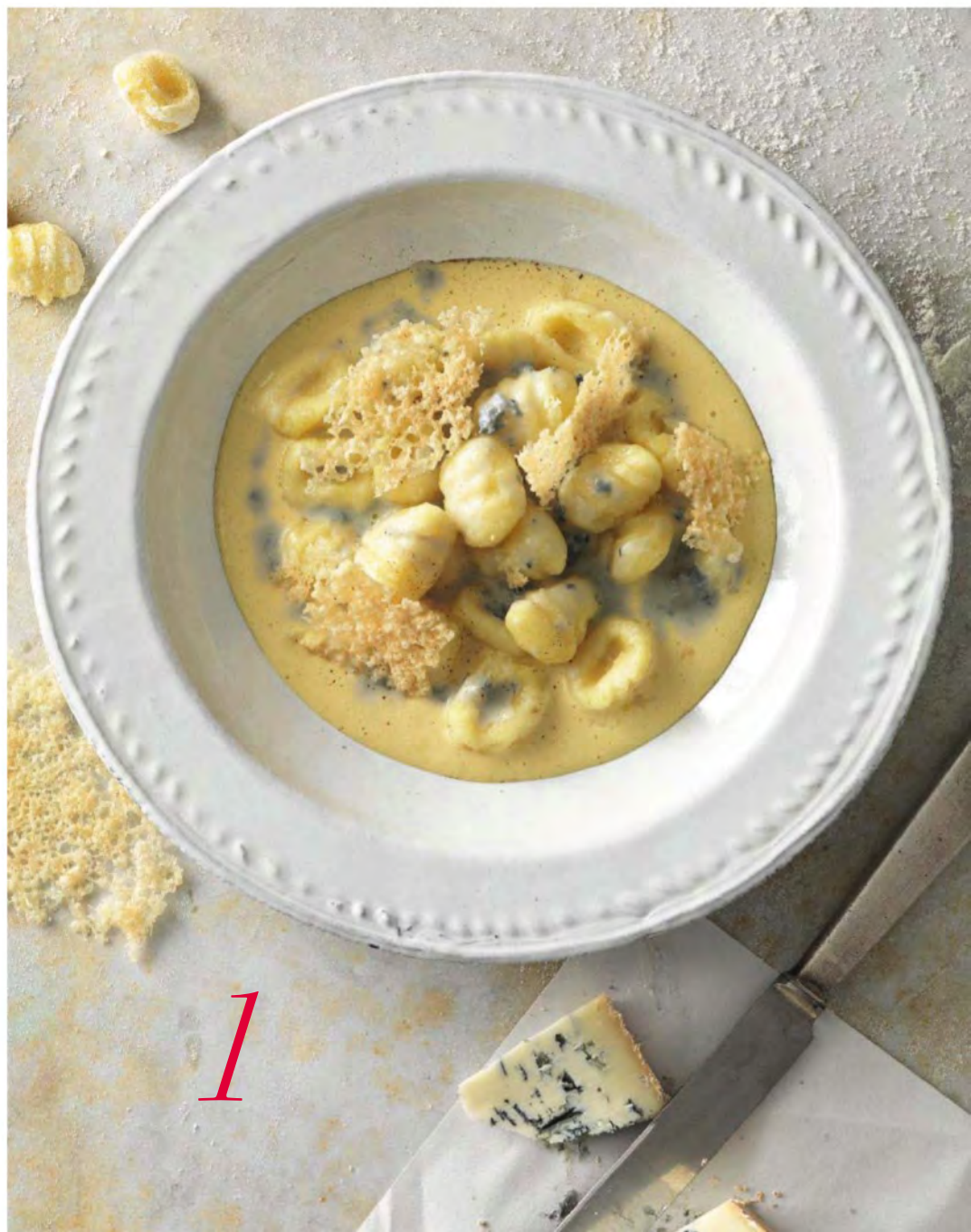
1 Gnocchi e "polenta liquida" al gorgonzola

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30′
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg patate a pasta bianca
300 g latte
285 g mais lessato sgocciolato
200 g farina 00
150 g panna fresca
120 g grana grattugiato
100 g gorgonzola piccante
2 tuorli – brodo vegetale granulare – sale

METTETE *a cuocere le patate in acqua bollente salata per 35′ circa.*
UNITE *in una casseruola 200 g di latte, la panna, un cucchiaino di brodo granulare e il mais; portate a ebollizione e cuocete sul fuoco dolce per 15′ o finché il mais non si sarà ben ammorbidito. Frullate tutto e filtrate ("polenta liquida").*
PELATE *le patate ancora calde, passatele subito con lo schiacciapatate e lavoratele con la farina e i tuorli fino a ottenere un composto soffice e omogeneo. Ricavate dal composto dei filoncini di 1 cm di diametro, tagliateli a tocchetti lunghi 1,5 cm e rigateli sui rebbi di una forchetta (gnocchi).*
TAGLIATE *il gorgonzola a cubetti e fondetelo a fuoco dolce con 100 g di latte.*
SCALDATE *sul fuoco vivace una padella larga e distribuitevi il grana, formando 4 dischi (ø 6 cm). Cuoceteli fino a ottenere delle cialde dorate; toglietele dalla padella e fatele raffreddare.*
CUOCETE *gli gnocchi pochi alla volta in acqua bollente salata, scolandoli a mano a mano che verranno a galla.*
DISTRIBUITE *nei piatti la "polenta liquida", aggiungete gli gnocchi, il gorgonzola fuso, le cialde spezzettate e servite subito.*

VINO *bianco secco, sapido, dal profumo floreale.*
- **Trentino Pinot grigio**
- **Todi Grechetto**
- **Salaparuta Inzolia**

RICETTE DAVIDE BROVELLI
ABBINAMENTI VINI/ RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI SILVIA DAL MOLIN
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

2 Ravioli verdi al salmerino

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30'

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
400 g farina 00
400 g filetto di salmerino diliscato
300 g ricotta
100 g spinaci lessati e strizzati
50 g semola rimacinata di grano duro
4 uova – **2** scalogni – vino bianco secco
salvia – prezzemolo – burro
olio extravergine di oliva – sale – pepe

IMPASTATE *la farina e la semola con le uova, gli spinaci tritati e un pizzico di sale ottenendo una pasta omogenea. Copritela e fatela riposare al fresco per 30' circa.*
AFFETTATE *finemente gli scalogni. Tritate un ciuffetto di prezzemolo. Tagliate il salmerino a trancetti.*
APPASSITE *gli scalogni in una padella con un filo di olio per 3', poi unite il salmerino e cuocete per altri 5'. Salate, pepate, sfumate con un goccio di vino bianco e portate a termine la cottura in altri 3'. Fate intiepidire il salmerino, sminuzzate e lavoratene 250 g con la forchetta unendo il prezzemolo e la ricotta. Salate e pepate ancora (ripieno).*
TIRATE *la pasta fino a ottenere una sfoglia spessa 1 mm. Distribuite su metà della sfoglia in modo uniforme ed equidistante delle noci di ripieno, poi coprite con altra sfoglia, premete intorno al ripieno per sigillare la pasta e ritagliate dei ravioli quadrati usando una rotella dentellata.*
FONDETE *60-70 g di burro a fuoco dolce con qualche foglia di salvia.*
LESSATE *i ravioli in acqua bollente salata per un paio di minuti, poi passateli nel condimento di burro e salvia e serviteli con i trancetti di salmerino rimasti.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Alto Adige Kerner**
- **Golfo del Tigullio Vermentino**
- **Galatina Bianco**

LO STILE IN TAVOLA
Piatto della pasta e calice Villeroy & Boch, tutti gli altri piatti Studio Forme, tessuti Society by Limonta, nastri Brizzolari.

3

4

3 Pasta con carciofi e spinaci

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g pasta corta
100 g brodo vegetale
50 g olive nere snocciolate
50 g olive verdi snocciolate
50 g spinaci novelli
5 carciofi – **2** limoni
vino bianco secco
olio extravergine di oliva – sale

PULITE *e affettate sottilmente i carciofi mettendoli via via a bagno in acqua e succo di limone, così non si anneriscono.*
RISCALDATE *un filo di olio in una padella, unite i carciofi, salate e saltateli per 4-5′ a fuoco vivace, sfumando con il succo di mezzo limone e un goccio di vino bianco.*
AGGIUNGETE *quindi gli spinaci e il brodo vegetale e portate a cottura (il liquido si dovrà asciugare).*
AFFETTATE *le olive sottilmente, unitele al condimento, mescolate e spegnete.*
CUOCETE *la pasta in acqua bollente salata, scolatela e saltatela nel condimento di carciofi e spinaci.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Bianco di Custoza**
- **Bianco Pisano di San Torpè**
- **Colli Lanuvini Bianco**

4 Crema di latte con riso, crostini e olive

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g latte
300 g riso Carnaroli
30 g zucchero
10 olive nere snocciolate
6 fette di pane casareccio – **3** tuorli – sale
maggiorana – olio extravergine di oliva

MONTATE *i tuorli con lo zucchero e un pizzico di sale; portate a ebollizione il latte e versatelo a filo sui tuorli montati, rimettete sul fuoco e fate addensare leggermente (crema di latte).*
SCALDATE *300 g di acqua con il riso e una presa di sale, al bollore infornate la casseruola a 170 °C per 10′; sfornate e lasciate intiepidire; infine sgranate il riso, se serve.*
TAGLIATE *le fette di pane a tocchetti e rosolateli in una padella con un filo di olio. Distribuiteli nei piatti, unitevi la crema di latte, il riso, le olive a pezzetti e servite completando con foglioline di maggiorana.*
LA SIGNORA OLGA *dice che si tratta di un piatto dal gusto davvero particolare, giocato sul marcato contrasto tra la crema, dolce e vellutata, e le olive, molto sapide; completando con il pane saporito e croccante e il riso leggermente salato, questo inedito insieme risulta armonioso e gradevole.*

VINO *bianco giovane, amabile, fragrante.*
- **Garda Riesling Italico abboccato**
- **Cerveteri Bianco amabile**
- **Nuragus di Cagliari amabile**

Il buon
BURRO
che sa davvero
di LATTE.

5 Zuppa di pesce di scoglio

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 kg pesce di scoglio misto pulito e diliscato
100 g finocchio
20 g concentrato di pomodoro
1 cipolla bianca
vino bianco secco – pane – timo
aglio – barbe di un finocchio intero
semi di finocchio – brodo vegetale
granulare – olio extravergine di oliva
dal fruttato medio-leggero – sale

AFFETTATE *la cipolla e rosolatela in una padella con un filo di olio. Dopo 3' unite il finocchio e le sue barbe, entrambi affettati, qualche foglia di timo, mezzo spicchio di aglio, i semi di finocchio e un cucchiaino di brodo granulare.*
SFUMATE *con mezzo bicchiere di vino bianco e dopo 1' aggiungete i filetti di pesce (tenetene da parte 3-4 piccolini per persona), il concentrato di pomodoro e 600-700 g di acqua.*
PORTATE *a bollore e cuocete per 1 ora circa a fuoco medio: la zuppa sarà pronta quando il volume di liquido sarà pari alla parte solida. Fate raffreddare, frullate e aggiustate di sale, se occorre.*
ROSOLATE *in padella con un filo di olio i filetti di pesce rimasti facendoli dorare bene.*
TAGLIATE *a tocchetti 2 fette di pane e fate dorare anch'esse in un velo di olio.*
RISCALDATE *la zuppa e servitela subito completandone con i filetti rosolati e con il pane abbrustolito.*
LA SIGNORA OLGA *dice che se la zuppa si asciuga troppo, allungatela con altro brodo vegetale: dovrete ottenere una consistenza non troppo densa.*

L'OLIO GIUSTO *Floreale, morbido ed elegante, con un sapore che lascia ricordi di mandorla e frutta bianca.*
• **Sardegna Dop da olive bosana**

VINO *bianco secco, sapido, dal profumo floreale.*
• **Montello e Colli Asolani Manzoni Bianco**
• **Verdicchio di Matelica**
• **Contea di Sclafani Grecanico**

SCUOLA DI CUCINA

CODA DI ROSPO E ALI DI RAZZA

Per una buona zuppa, oltre a scorfano, gallinella, triglia, pesce azzurro, scegliete anche la rana pescatrice e la razza, che daranno varietà a gusto e consistenza. La razza ha carne piuttosto fine ed è ricca di collagene, che rende denso il sugo; la più pregiata rana p escatrice è polposa e delicata.
A-B Della razza si consumano le ali: manovrandola con cautela per via delle spine velenose, stendetela sul dorso e tagliatela lungo i fianchi staccando le ali. Infilate il coltello sotto la pelle e toglietela delicatamente, quindi giratele e staccate la pellicina bianca sull'altro lato.
C-D Le rane pescatrici piccole si acquistano intere. Per ricavare la "coda", con un coltello affilato dalla lama rigida tagliate via la testa, incidendola all'altezza delle pinne. Incidete poi la coda in senso longitudinale ed eliminate i visceri. Apritela a libro e poi tagliatela a metà ricavando due filetti. Infine togliete la pelle che li ricopre tirando delicatamente.

A
B
C
D

Zefiro, il tuo alleato in cucina.

SEGRETO ALL'ANANAS

Un abbraccio di dolcezza che racchiude un cuore di frutta candita

Montate con le fruste il burro morbido, lo zucchero, il miele e gli aromi. Unite le uova e la polvere di mandorle setacciandole. Aggiungete alla fine il liquore e la frutta. Versate l'impasto negli stampi da muffin e cuocete a 170°C per 15-20 minuti. Servite decorando con altra frutta a piacere.

Ingredienti per 10 Muffin: 225 g di Zefiro, *200 g di farina, 6 uova, 200 g di burro, 1 limone grattugiato, 1 bacca di vaniglia, 25 g di miele di eucalipto, 50 g di ananas candita a cubetti, 150 g di polvere di mandorle, 50 g di albicocche candite a cubetti, 20 g di liquore al limone, 5 g di lievito, frutta per decorare a piacere.*

Zefiro di Eridania é il migliore alleato in cucina per un risultato eccellente, da veri Chef.

Il dolce rappresenta la perfetta conclusione di ogni menu prolungando il piacere e la gioia di un ottimo pasto. Il segreto di Zefiro è racchiuso nei suoi cristalli, così incredibilmente fini da sciogliersi immediatamente.

Zefiro é perfetto per qualsiasi uso in cucina: si amalgama agli impasti senza lasciare grumi, rendendo dolci da forno soffici e leggeri e gelati e sorbetti ancora più cremosi.

Grazie alla purezza assoluta dei suoi cristalli, è ideale, inoltre, per esaltare il genuino sapore della frutta e dello yogurt, mantenendo il loro gusto naturale.

100% italiano, controllato, tracciato e garantito, Zefiro è il prezioso alleato in cucina che trasforma le vostre ricette in prelibatezze di alta pasticceria!

conservala nel tuo ricettario

Pesci

1 Cernia con panure al pomodoro

RICETTE GIOVANNI ROTA
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI SILVIA DAL MOLIN
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

LO STILE IN TAVOLA

Piatti e piattino lisci e calice Villeroy & Boch, piatti e piattino lavorati e coppetta Studio Forme, tovaglia liscia la Fabb®icadelLino, tovaglia grezza e tovaglioli Society by Limonta.

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g 4 filetti di cernia
500 g taccole
50 g mollica di pane
50 g concentrato di pomodoro
20 g pecorino grattugiato
1 gambo di sedano bianco
1 cipollotto
olio extravergine di oliva
timo – coriandolo
sale – pepe

FRULLATE *la mollica di pane, il concentrato di pomodoro e il pecorino con un cucchiaio di olio fino a ottenere una panure rossa di grana molto fine.*
PULITE *il sedano, pelatelo eliminando i filamenti più esterni e riducetelo a tocchetti.*
SBOLLENTATE *le taccole per 5′ e scolatele; sbollentate anche il sedano per 2′.*
TRITATE *finemente il cipollotto e fatelo appassire con un cucchiaio di olio in una padella, dopo 3′ unite le taccole, il sedano e qualche fogliolina di coriandolo e di timo.*
UNGETE *i filetti di cernia con un filo di olio, salateli, pepateli e rosolateli in padella dalla parte della pelle a fuoco medio per 3′; poi coprite i filetti con la panure rossa e infornateli nel forno ventilato a 200 °C per 5′.*

VINO *bianco secco, sapido, dal profumo floreale.*
- **Lison-Pramaggiore Bianco**
- **Capalbio Vermentino**
- **Erice Sauvignon**

1

2

Lemon grass, fresco toccasana

In italiano si chiama citronella ed è un'erba sempreverde che cresce spontaneamente nel Sudest asiatico. L'aspetto ricorda quello del nostro cipollotto, ma l'aroma che rilascia in cottura è del tutto diverso: note agrumate, in particolar modo di limone, che ben si abbinano a piatti a base di riso, verdure, pesci o dolci con il cocco. In cucina si usano sia il fusto sia le foglie, il primo tritato come base per un soffritto o a tocchetti per insaporire le zuppe, le seconde per tisane o decotti dai poteri medicamentosi, secondo la medicina cinese. L'olio essenziale, che concentra in alte dosi il suo principio attivo – il citrale – ha infatti diverse proprietà farmacologiche: allevia i disturbi gastrici, migliora la qualità del sonno, disintossica il fegato e i reni, abbassa la pressione sanguigna ed è anche un potente antibatterico.

2 Rana pescatrice al vino bianco, cuscus e verdure

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g polpa di rana pescatrice
200 g cuscus
150 g piselli sgranati
50 g vino bianco secco
50 g olive taggiasche snocciolate
1 carota – **1** scalogno
farina – pepe di Sichuan
erba cipollina – timo
olio extravergine di oliva – sale

TAGLIATE *a dadini la carota e sbollentate i piselli in acqua bollente per 3′.*
TRITATE *grossolanamente le olive.*
AFFETTATE *lo scalogno e fatelo appassire in una padella con un filo di olio per 3′; unite la dadolata di carote e rosolate per 5′ con un rametto di timo; aggiungete infine i piselli e poi, fuori del fuoco, il trito di olive.*
TAGLIATE *la polpa del pesce in cubetti di 3 cm e infarinateli.*
PORTATE *a bollore 200 g di acqua salata; fuori dal fuoco unitela al cuscus, aggiungete un cucchiaio di olio, coprite e fate riposare per 10′. Infine sgranate il cuscus con una forchetta e incorporate le verdure cotte.*
RISCALDATE *un velo di olio in una padella, unitevi il pesce, salate e cuocete per 4′. Sfumate con il vino bianco e dopo 1′ aggiungete il pepe di Sichuan.*
TAGLIATE *finemente qualche filo di erba cipollina, unitela al pesce e servite.*

VINO *bianco secco, sapido, dal profumo floreale.*
- **Lugana Superiore**
- **Riviera del Brenta Chardonnay**
- **Sannio Greco**

3

4

3 Sogliola al lemon grass e mandorle

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
12 filetti di sogliola già puliti
6 fusti di lemon grass
4 filetti di acciuga sott'olio
1 cespo di lattuga
mandorle a lamelle
aglio – sale
olio extravergine di oliva

SALATE *i filetti di sogliola, impanatene un lato con le lamelle di mandorla, chiudeteli a girella tenendo le mandorle all'interno e fissateli con mezzo fusto di lemon grass.*
RISCALDATE *in padella un velo di olio, uno spicchio di aglio e i filetti di acciuga sott'olio; tenendo il fuoco al massimo, unite le foglie di lattuga e fatele appassire (ci vorrà circa 1').*
ROSOLATE *le girelle su entrambi i lati in una padella con un velo di olio per 3'.*
SERVITE *3 girelle di sogliola a testa con la lattuga e qualche lamella di mandorla.*

VINO *bianco secco, sapido, dal profumo floreale.*
- **Alto Adige Sauvignon**
- **Collio Friulano**
- **Verdicchio dei Castelli di Jesi**

4 Fritto di gamberi e triglie con maionese al crescione

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
12 code di gambero pulite
10 asparagi
8 filetti di triglia puliti e diliscati
3 uova – **1/2** cipolla rossa
pangrattato – crescione – salvia – timo
vino bianco secco – olio di arachide – sale
olio extravergine di oliva

MONDATE *un mazzetto di crescione e sbollentatelo per 30 secondi in acqua bollente.*
LAVATE *5 foglie di salvia avendo cura di asciugarle bene con la carta da cucina.*
FRULLATE *2 tuorli con 20 g di vino bianco e unitevi a filo 150 g di olio extravergine di oliva e una presa di sale. Unite il crescione, continuando a frullare (maionese).*
METTETE *a scaldare abbondante olio di arachide in una padella profonda.*
SFOGLIATE *la cipolla separando le guaine.*
LAVATE *gli asparagi e tagliateli a metà in senso longitudinale.*
SFOGLIATE *2 rametti di timo, tritate le foglioline e unitele al pangrattato.*
BATTETE *3 albumi con 2 cucchiai di acqua fredda, immergetevi le verdure, le foglie di salvia, i gamberi e i filetti di triglia; infine passate nel pangrattato e friggete pochi pezzi alla volta nell'olio bollente.*
SCOLATE *tutto su carta da cucina; servite immediatamente il fritto accompagnandolo con la maionese al crescione.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, se avete difficoltà a reperire il crescione, potete utilizzare una manciata di spinaci novelli o di rucola oppure erbe aromatiche a piacere come maggiorana, basilico, poca salvia...*

VINO *bianco frizzante, sapore secco e fresco.*
- **Oltrepò Pavese Pinot nero frizzante**
- **Colli della Sabina Bianco frizzante**
- **Castel del Monte Bombino bianco frizzante**

5

SCUOLA DI CUCINA

PULIZIA E COTTURA DEL POLPO

Il polpo si trova comunemente in commercio sia fresco sia decongelato. Nel primo caso è già stato battuto per renderlo più morbido, mentre nel secondo è l'operazione stessa dello scongelamento che rende le sue fibre più tenere.

A Tagliate via gli occhi.

B Asportate quindi il becco tra i tentacoli spingendolo in fuori e poi tagliandolo.

C Rovesciate infine la testa per eliminare eventuali residui e sciacquatela sotto l'acqua.

D Ponete il polpo in una casseruola con abbondante acqua fredda, una presa di sale grosso, una cipolla, un gambo di sedano e una carota a tocchetti. Unite una foglia di alloro, qualche grano di pepe, mezzo bicchiere di vino bianco secco. Coprite la pentola con carta da forno (eviterete fuoriuscite di acqua). Cuocete dal bollore per 30′ (per un polpo da 1 kg). Infine scolate o fate intiepidire nell'acqua di cottura.

A

B

C

D

5 Polpo arrostito con crema di fave fresche

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30′
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **1 kg** polpo
- **400 g** fave fresche sgranate
- **1** cipolla bianca piccola
- maggiorana
- olio extravergine di oliva – sale

LESSATE *il polpo per 30′, partendo da acqua fredda salata; una volta pronto, lasciatelo raffreddare nella sua acqua di cottura.*
SBOLLENTATE *le fave per 3′, scolatele, immergetele quindi in acqua fredda per qualche minuto e infine pelatele.*
AFFETTATE *sottilmente la cipolla, fatela appassire con un filo di olio e frullatela con metà delle fave; salate (crema).*
TAGLIATE *il polpo a rocchetti aprendo questi ultimi a libro; conditeli con un filo di olio e foglie di maggiorana.*
ARROSTITE *il polpo per 1′ per lato in una padella caldissima, poi servitelo accompagnato sulla crema di fave, completando con le fave rimaste e, a piacere, con germogli di fava o altri germogli come soia o alfa alfa.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- Colli di Luni Bianco
- Costa d'Amalfi Bianco
- Alcamo Bianco

Verdure

1 Bruschette verdi, lonzino e menta

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
200 g fave sgranate
200 g piselli sgranati
pane casareccio – lonzino
aglio – menta – sale – pepe
olio extravergine di oliva
dal fruttato di media intensità

SBOLLENTATE *in acqua bollente salata per circa 2′ prima i piselli e poi le fave (potete utilizzare la stessa acqua).*
SBUCCIATE *le fave eliminando la pellicina, poi saltatele insieme ai piselli per 3-4′ in una padella con 2 cucchiai di olio, uno spicchio di aglio schiacciato con la buccia e 3-4 foglie di menta spezzettate con le mani. Aggiustate alla fine di sale e pepe e aggiungete ancora un filo di olio.*
APPOGGIATE *12 fette di pane su una placca da forno, oliatele leggermente e tostatele sotto il grill per 5′, finché non saranno dorate.*
PREPARATE *le bruschette distribuendo sulle fette di pane i piselli e le fave, quindi completate ciascuna con una fettina di lonzino. Decorate con foglioline di menta.*
LA SIGNORA OLGA *dice che il lonzino è un salume tipico della Val Formazza (Piemonte) che si produce con la lonza di maiale, da cui il nome, messa in salamoia e poi lasciata asciugare e stagionare.*

L'OLIO GIUSTO *Sapido, molto vegetale, con amaro e piccante netti e armonici.*
- Terra di Bari Dop
- Monti Iblei Dop

VINO *bianco secco, leggermente aromatico.*
- Valle d'Aosta Bianco
- Grance Senesi Bianco
- Gravina Bianco

RICETTE ALESSANDRO PROCOPIO
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

LO STILE IN TAVOLA

Piatti e calice Villeroy & Boch, vassoio in legno e bicchierini Le stanze della memoria, tutti i tovaglioli e la tovaglia della vellutata Society by Limonta, tovaglia nelle altre foto la Fabb®icadelLino, nastri Brizzolari.

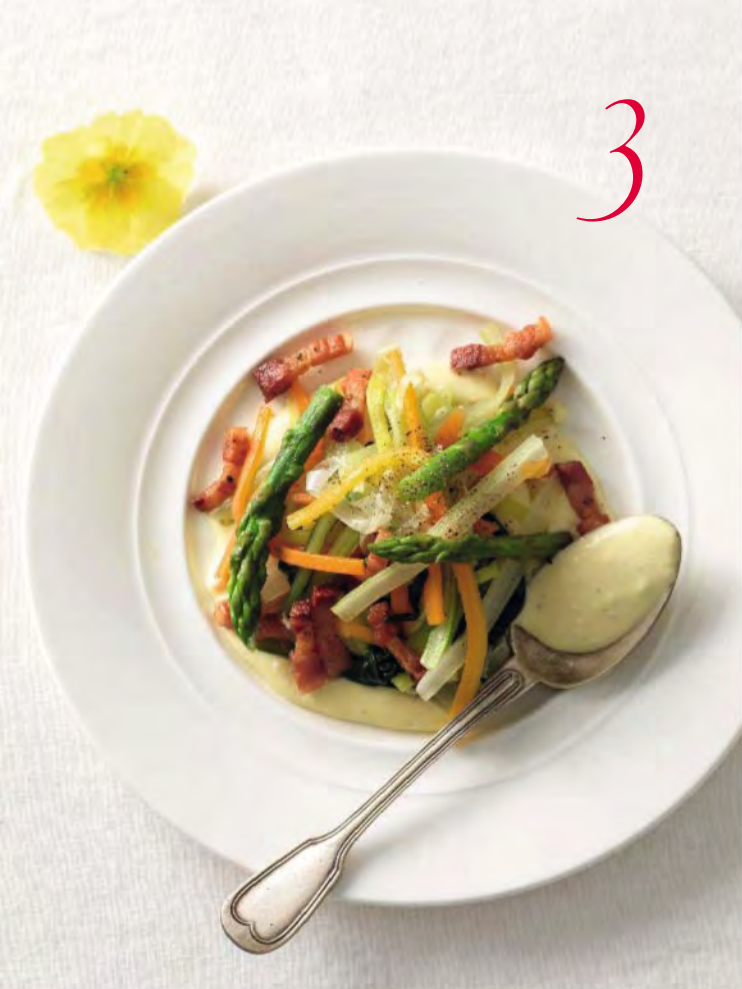
1

2 Insalata di taccole e cipolle al forno

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 25′
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
280 g 2 cipolle rosse
250 g taccole pulite
125 g yogurt magro naturale
40 g olive nere – aneto – pepe bianco
olio extravergine di oliva – sale

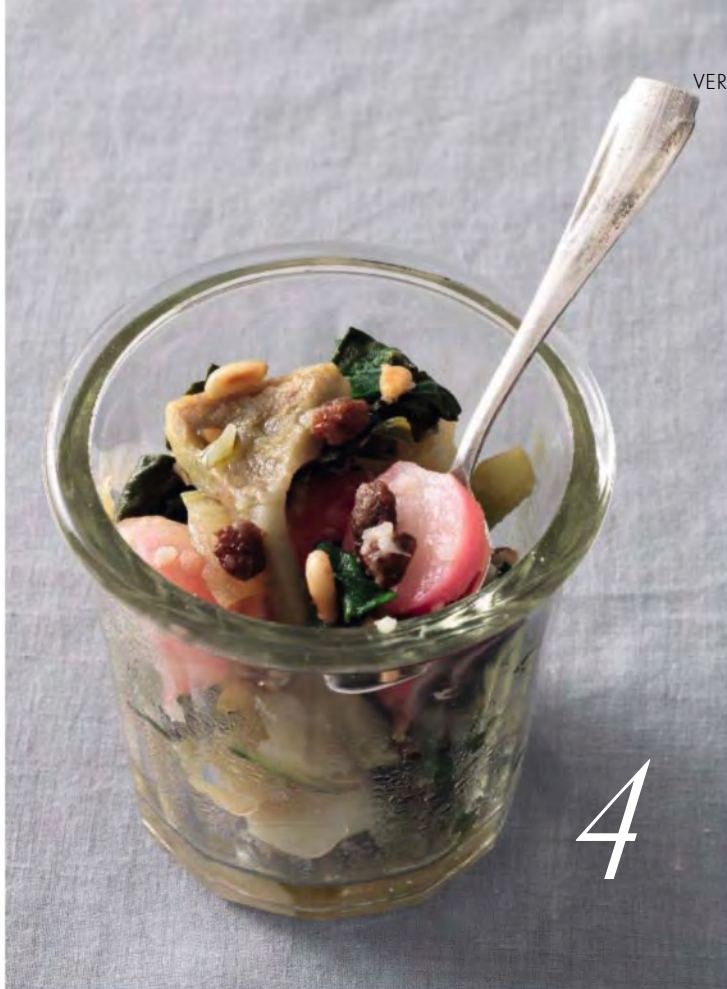
SBUCCIATE *le cipolle, avvolgetele in un foglio di alluminio con un filo di olio e un pizzico di sale. Infornatele a 180 °C per 1 ora e 15′.*
CUOCETE *le taccole in acqua bollente salata per 5-6′, quindi scolatele.*
LAVORATE *con una frusta lo yogurt con 15 g di olio, un ciuffo di aneto tritato, sale e un pizzico di pepe bianco. Per un condimento più ricco sostituite lo yogurt magro con yogurt greco o panna acida.*
CONDITE *le taccole con la salsa allo yogurt e completate con le cipolle tagliate a pezzetti e le olive, snocciolate e sminuzzate.*

VINO *bianco secco, leggermente aromatico.*
- **Erbaluce di Caluso Bianco**
- **Arcole Bianco**
- **Vignanello Bianco**

3 Verdure "alla carbonara"

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
- **500 g** finocchio
- **400 g** sedano
- **370 g** porro
- **350 g** catalogna
- **300 g** carote
- **300 g** latte
- **250 g** asparagi
- **80 g** pancetta tesa
- **5** tuorli
- grana grattugiato
- amido di mais – sale – pepe

MONDATE *la catalogna e sbollentatela in acqua bollente salata per 1′. Scolatela.*
PULITE *gli asparagi e lessateli per 3-4′ in acqua bollente salata.*
PELATE *le carote, tagliatele a bastoncini e scottatele in acqua bollente salata per 2-3′.*
ELIMINATE *le fibre del sedano, tagliatelo a bastoncini come le carote, poi sbollentate anch'esso in acqua salata per 2-3′.*
PRIVATE *il finocchio delle guaine più esterne, poi tagliatelo in fette molto sottili, possibilmente con l'affettatrice.*
SFOGLIATE *il porro ed eliminate la parte più verde; ve ne rimarranno circa 200 g; tagliatelo a listerelle e sbollentatelo in acqua bollente salata per 1′ e mezzo.*
SCALDATE *il latte con un pizzicone di sale; quando bolle, unite 3 cucchiaini di amido di mais, sciolti in poca acqua fredda, e fate addensare per 1′.*
TOGLIETE *dal fuoco, incorporate i tuorli, regolate di sale, pepate e insaporite con un cucchiaio di grana (salsa carbonara).*
TAGLIATE *la pancetta a bastoncini e rosolatela in una padellina senza grassi finché non diventa croccante. Scolatela su carta da cucina, eliminate il grasso dalla padella, quindi rimettete la pancetta in padella insieme a tutte le verdure e saltatele brevemente per insaporirle. Servitele sopra la salsa, e mettetene un po' anche sopra.*

VINO *bianco frizzante, sapore secco e fresco.*
- **Cortese di Gavi frizzante**
- **Conegliano Valdobbiadene Prosecco**
- **Modena Pignoletto frizzante**

4 Caponata di primavera

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
- **450 g** cavolfiore a ciuffetti
- **270 g** bietole
- **270 g** patate
- **200 g** aceto di vino rosso
- **150 g** ravanelli
- **90 g** cipollotti puliti
- **70 g** zucchero
- **50 g** pinoli – **50 g** uvetta
- **4** carciofi romaneschi (mammole)
- olio extravergine di oliva – sale

FATE *sobbollire l'aceto con lo zucchero per circa 15′, finché non si riduce in sciroppo (salsa agrodolce).*
MONDATE *intanto i carciofi conservando solo i fondi con un pezzetto di gambo; puliteli dalla barbina interna con uno scavino; tagliate i fondi in quattro e decorticate i gambi recisi, ricavandone il cuore.*
PULITE *le bietole, dividendo le foglie dai gambi, che taglierete a pezzi. Pelate le patate e tagliatele a cubetti. Mondate e lavate i ravanelli e tagliateli a metà.*

Genova Palazzo Ducale Fondazione per la Cultura

Con il Patrocinio di: EXPO MILANO 2015 – ITALIA EXPO MILANO 2015

Tempi del Cibo

Marco **AIME**, Maurice **AYMARD**, Zygmunt **BAUMAN**, Giorgio **BERTONE**
Eva **CANTARELLA**, Lucio **CARACCIOLO**, Francesco **CAVALLI SFORZA**
Simone **CINOTTO**, Mireille **CORBIER**, Philippe **DAVERIO**, Marc **DE FERRIÈRE LE VAYER**, Ferdinando **FASCE**, Roberto **FINZI**, Antonio **GUERCI**, Simonetta **AGNELLO HORNBY**, Paolo **MALANIMA**, Vito **MANCUSO**, Lauro **MARTINES**, Luca **MOLÀ**, Massimo **MONTANARI**
Salvatore **NATOLI**, Geoff **NOWELL-SMITH**, Cormac **O'GRADA**, Antonio **PASCALE**, Osvaldo **RAGGIO**, Claudia **RODEN**, Stefano **RODOTÀ**
Donald **SASSOON**, Gianni-Emilio **SIMONETTI**, Luisa **STAGI**, Roel **STERCKX**
Gabriella **TURNATURI**, Sami **ZUBAIDA**

a **GENOVA**
Palazzo Ducale
dal 10 al 13 aprile **2014**

www.lastoriainpiazza.it

Ingresso gratuito a tutti gli eventi

progetto grafico > www.arteprima.com

LESSATE *le verdure in acqua bollente salata: prima le patate, dopo 5′ unite i carciofi e i cipollotti, dopo altri 2-3′ i cavolfiori, dopo altri 5′ le bietole e i ravanelli; cuocete tutto per altri 7′ e spegnete.*
TOSTATE *i pinoli in una padellina, finché non diventano dorati.*
SCOLATE *le verdure e conditele con olio, sale, la salsa agrodolce, i pinoli e l'uvetta.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- Colline Novaresi Bianco
- Colline di Levanto Bianco
- Monreale Bianco

5 Vellutata di crescione con caprino

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g patate
160 g formaggio fresco di capra
150 g crescione pulito
olio extravergine di oliva
erba cipollina – sale – pepe bianco

PELATE *le patate e tagliatele a fette sottili; mettetele in una casseruola con 2 cucchiai di olio e 500 g di acqua. Fatele sobbollire per circa 15′.*
SCOTTATE *intanto il crescione in acqua bollente salata per 1′, scolatelo in acqua e ghiaccio. Aggiungetelo quindi alle patate in cottura, mescolate e spegnete.*
FRULLATE *patate e crescione nel robot da cucina, aggiustando di sale.*
STEMPERATE *il formaggio di capra con un cucchiaino di olio, quindi insaporitelo con qualche filo di erba cipollina tagliato a rondelline, sale e pepe bianco.*
FORMATE *delle quenelle di formaggio e servitele accompagnate con la vellutata, versata in piccoli bicchierini. Completate a piacere con fogliette di crescione.*
LA SIGNORA OLGA *dice che per ottenere le quenelle, piccole polpettine oblunghe, si preleva un po' di composto e lo si modella tra 2 cucchiaini, ruotandoli l'uno nell'altro.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- Colli Berici Bianco
- Val d'Arbia
- Aversa Bianco

SCUOLA DI CUCINA

IL CRESCIONE

Ne esistono di tre tipi diversi: d'acqua, dei prati e inglese. Il primo cresce lungo ruscelli e fossati dalle acque molto pulite, fiorisce in estate ma gli steli più teneri si raccolgono in inverno e in primavera. Il crescione dei prati cresce selvatico nelle piane soleggiate, e si raccoglie durante la stagione più calda. Il crescione inglese ha stelo più lungo e piccole foglie alla sommità: si coltiva spesso anche in casa. Tutti hanno un sapore piuttosto aspro e minerale, a volte piccante, specie il crescione dei prati.

A-B Per prima cosa eliminate le radici. Poi lavate il crescione e asciugatelo accuratamente, nella centrifuga.

C Staccate quindi pazientemente le foglie e gli steli più teneri, eliminando quelli più duri, dal sapore sgradevole.

D Scottate il crescione pulito in acqua bollente salata per 1′, scolatelo in abbondante acqua e ghiaccio: il freddo arresterà la cottura e la permanenza in acqua contribuirà a mantenere il verde brillante tipico di questa pianta.

A
B
C
D

Carni e uova

1 Agnello laccato al miele e pepe rosa

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore e 20′

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **1,9 kg** cosciotto di agnello completo di stinco
- **450 g** fave sgranate
- **200 g** piselli sgranati
- **50 g** miele di acacia
- **12 g** semi di girasole
- **12 g** semi di zucca decorticati
- **5 g** bacche di pepe rosa secche
- **3 g** semi di finocchio

amido di mais
olio extravergine di oliva – sale – pepe

INCIDETE *la polpa del cosciotto liberando l'osso dello stinco ed eliminatelo; lasciate invece l'osso della coscia, spuntatelo e ripulitelo, raschiandolo con un coltello (potete chiedere al macellaio di prepararlo per voi). Legate la polpa con lo spago in modo da dare all'arrosto una forma compatta.*
CONDITELO *con olio, sale e pepe, mettetelo in una pirofila insieme con gli ossi di scarto e infornate a 200 °C per 40′. Poi girate l'arrosto e togliete gli ossi dalla pirofila; infornatelo nuovamente e fatelo cuocere, girandolo ancora almeno un paio di volte, per circa 1 ora e 10′.*
METTETE *gli ossi di scarto in una casseruola, copriteli di acqua e portate a bollore; lasciate sobbollire il brodo per circa 1 ora.*
SBOLLENTATE *separatamente i piselli e le fave per alcuni minuti; pelate le fave. Infine trasferite in un'altra casseruola circa 400 g di brodo di agnello, aggiungete piselli e fave e portate a bollore. Spegnete e addensate il sugo mescolando tutto con 5 g di amido di mais sciolto in poca acqua.*
SFORNATE *l'arrosto; mescolate il miele con il pepe rosa e tutti i semi. Spalmate il composto sull'arrosto e passatelo sotto al grill finché non si sarà laccato (3-4′).*
SERVITE *l'arrosto di agnello laccato accompagnato con i legumi nel loro sugo.*

VINO *rosso secco, fruttato, moderato invecchiamento.*
- **Teroldego Rotaliano**
- **Rosso di Montalcino**
- **Terre dell'Alta Val d'Agri Rosso**

RICETTE DAVIDE NOVATI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

Piccole e decorative

L'alternativa più comune, e graziosa, alle uova di gallina sono le ovette di quaglia: per le loro dimensioni si utilizzano spesso per completare canapè o cucinate in cocottine individuali. Si preparano come le uova di gallina, ma con tempi di cottura leggermente più brevi, viste le piccole dimensioni (se cotte con il guscio).Questo flan si può preparare anche con uova di gallina (per le proporzioni, contate che 4 uova di quaglia corrispondono a 1 uovo di gallina), rinunciando però all'ovetto in superficie, che si può eventualmente sostituire con una "mimosa" ottenuta grattugiando un tuorlo sodo.

2 Flan di uova di quaglia con cipollotti

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 30'
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
260 g latte
28 uova di quaglia – **4** cipollotti
olio extravergine di oliva – sale – pepe

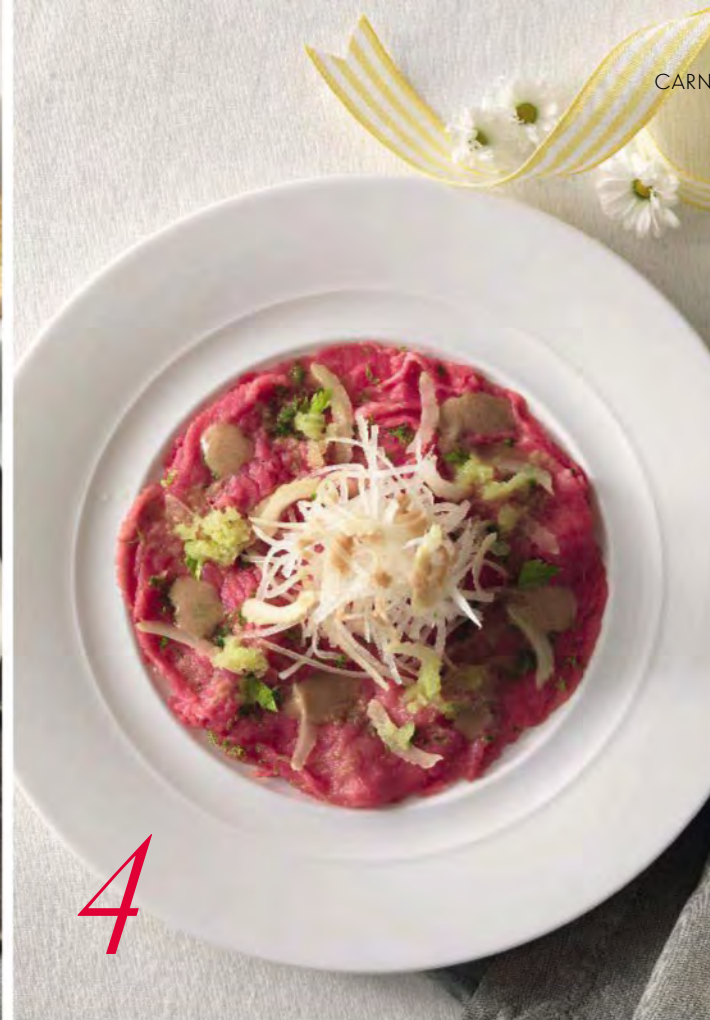
BATTETE *24 uova con il latte e un pizzicone di sale. Ungete di olio 4 stampini da crème caramel e distribuitevi le uova. Infornateli a bagnomaria a 140 °C (statico) per 1 ora.*
TAGLIATE *a metà per il lungo i cipollotti e rosolateli in padella con un filo di olio, con il coperchio: salateli, cuoceteli per 2' per lato e metteteli da parte. Nella stessa padella, cuocete le 4 uova all'occhio di bue, cercando di non rompere i tuorli.*
SFORNATE *i flan, lasciateli raffreddare per 10-15', poi sformateli: circondateli con i cipollotti alla piastra e completate disponendovi sopra le uova all'occhio di bue. Pepate e decorate a piacere con qualche rondella di ravanello.*

VINO *bianco secco, sapido, dal profumo floreale.*
- **Gambellara Classico**
- **Elba Ansonica**
- **Vesuvio Bianco**

LO STILE IN TAVOLA

Piatti rotondi Villeroy & Boch, salsiera, piatto squadrato e ovale Studio Forme, vassoio in legno e bicchiere Le stanze della memoria, tovaglia dello stinco e del carpaccio la Fabb®icadelLino, tovaglia nelle altre foto e tutti i tovaglioli Society by Limonta, nastri Brizzolari.

3

4

3 Stinco di maialino brasato al caffè

IMPEGNO Medio
TEMPO 3 ore
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1,3 kg 2 stinchi di maiale
850 g asparagi
200 g cipolla
2 gambi di sedano – **2** carote
caffè in polvere – semi di sesamo
olio extravergine di oliva – sale

RACCOGLIETE *gli stinchi in una casseruola con circa 40 g di olio, coprite con un coperchio e fateli rosolare per 5′. Aggiungete poi la cipolla tagliata a pezzetti, il sedano e le carote a rondelle e continuate a rosolare per altri 10′, sempre con il coperchio.*
COPRITE *tutto con acqua bollente, abbassate il fuoco al minimo, chiudete con il coperchio e fate cuocere per circa 2 ore.*
MONDATE *intanto gli asparagi e lessateli in acqua bollente salata per 6-7′. Scolateli e conditeli con olio e sale.*
TOGLIETE *gli stinchi dalla casseruola e lasciate cuocere ancora il brodo a fiamma alta finché non si riduce della metà.*
DISOSSATE *gli stinchi, tagliando a metà per il lungo la polpa. Salate le quattro parti di polpa ottenute, chiudetele in 4 pacchettini di alluminio e lasciateli riposare per almeno 10′, in modo che il sale penetri bene nella carne.*
SPEGNETE *il brodo e frullatelo insieme con tutte le verdure, ottenendo una salsa.*
SERVITE *gli stinchi affettati sulla salsa accompagnando con gli asparagi; completate con i semi di sesamo e profumate tutto con un pizzico di polvere di caffè.*

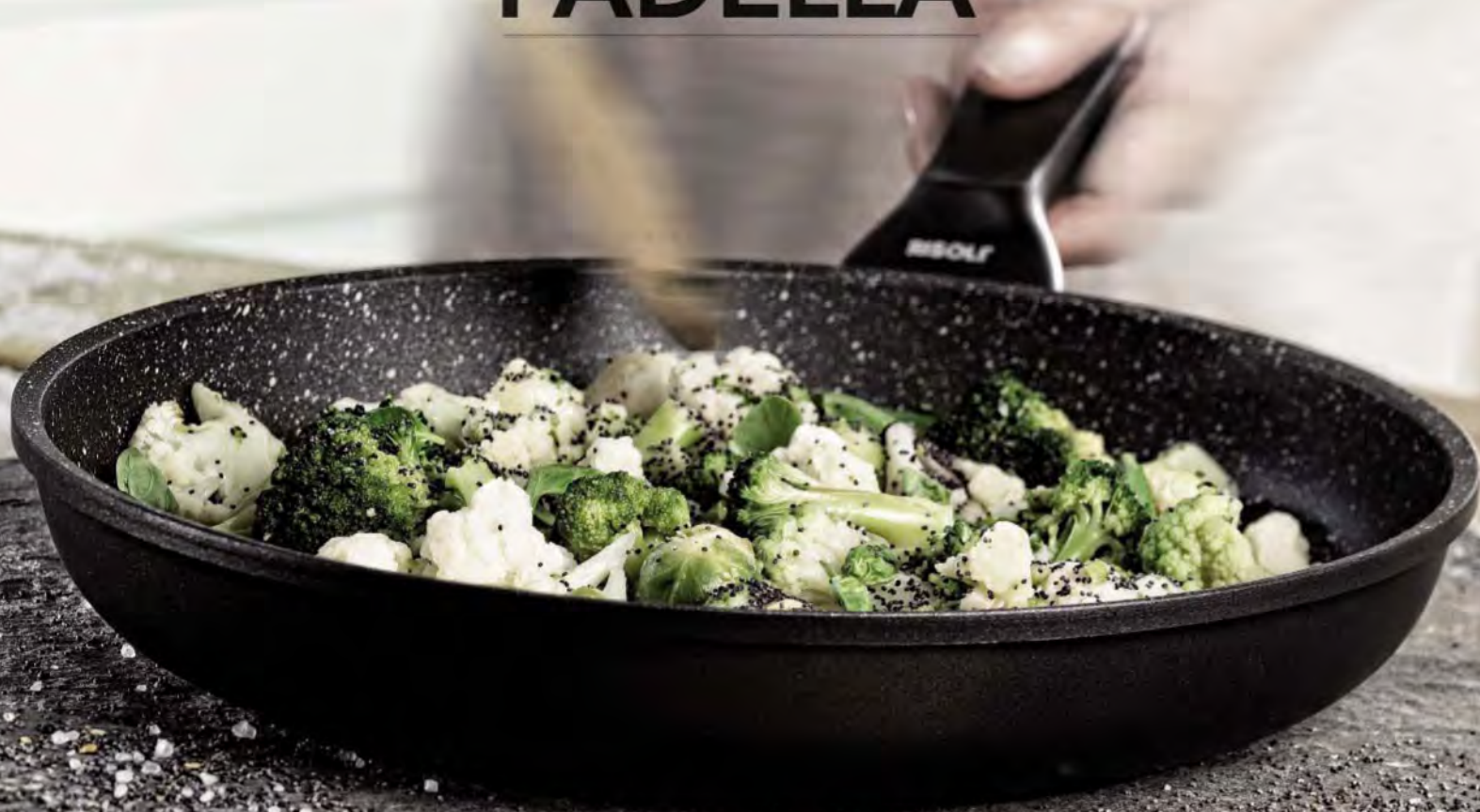
VINO *rosso secco, fruttato, moderato invecchiamento.*
- **Dolcetto di Ovada Superiore**
- **Montecucco Sangiovese**
- **Penisola Sorrentina Rosso**

4 Carpaccio e granita di sedano e lime

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti più 40′ di raffreddamento
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g carpaccio di Chianina
200 g sedano più un gambo
100 g daikon – **30 g** acciughe sott'olio
4 lime – zucchero – sale

CENTRIFUGATE *3 lime e 200 g di sedano; aggiungete al succo 2 cucchiaini di zucchero e un pizzico di sale, poi versate tutto in una pirofila, in uno strato sottile. Mettetela in freezer per 30-40′ finché non si congela.*
TAGLIATE *intanto il daikon a julienne e mettetelo a bagno in acqua fredda, in modo che diventi croccante.*
FRULLATE *le acciughe con 30 g del loro olio, la scorza grattugiata e il succo del lime rimasto, ottenendo una salsina.*
DISPONETE *le fettine di carpaccio nei piatti, completate con il daikon ben scolato, condite con la salsa e, infine, con la granita, appena raschiata dalla pirofila con l'aiuto di un cucchiaio. Guarnite con lamelle e fogliette di sedano e servite subito.*
LA SIGNORA OLGA *dice che il daikon, simile a una grossa carota biancastra, è una radice della famiglia dei ravanelli, di cui ricorda il sapore piccante e fresco. Si consuma crudo, marinato e cotto in zuppe e stufati.*

VINO *rosso secco, vinoso, leggero di corpo.*
- **Valle d'Aosta Petit Rouge**
- **Friuli-Annia Refosco**
- **Esino Rosso**

5 Blanquette di coniglio e verdure

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore e 10'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 kg 1 coniglio
400 g fagiolini
350 g carote
90 g panna fresca
2 tuorli – **1** cipolla
farina – burro – limone
prezzemolo – Calvados
chiodi di garofano
porro – alloro – timo – sale

ELIMINATE *la testa e le interiora del coniglio, poi disossatelo, conservando gli ossi, e tagliate la polpa in tocchetti.*
METTETE *gli ossi in una casseruola e copriteli a filo con acqua. Salate con moderazione, portate a bollore, schiumate e lasciate bollire per circa 1 ora (brodo).*
CUOCETE *dolcemente la polpa di coniglio in una casseruola con una noce di burro, finché non diventa bianca.*
COPRITELA *quindi con il brodo e portate a bollore. Schiumate e aggiungete la cipolla steccata con 2 chiodi di garofano, 150 g di carote tagliate a rondelle grosse e un mazzetto aromatico fatto con mezzo porro, prezzemolo, alloro e timo.*
CUOCETE *per circa 30', poi scolate la carne dal brodo e mettetela da parte.*
MONDATE *i fagiolini. Pelate e tagliate le carote rimaste a bastoncini; fatele colorire in una padella con una noce di burro, poi unite i fagiolini. Sfumate con due dita di Calvados, fiammeggiate (attenzione alla fiamma che sarà molto alta) e portate a cottura aggiungendo un po' di acqua.*
PREPARATE *in un'altra casseruola un roux amalgamando 30 g di burro con 30 g di farina. Versatevi sopra il brodo di cottura del coniglio filtrato, poi aggiungete i tuorli, la panna e un cucchiaio di succo di limone e scaldate la salsa senza farla bollire. Infine filtratela e versatela sulla carne. Servite la blanquette con le verdure al Calvados.*

VINO *spumante rosato secco, dal perlage fine e persistente, profumo fragrante.*
- Oltrepò Pavese Cruasé
- Alto Adige Spumante Rosé
- Contea di Sclafani Spumante rosato

SCUOLA DI CUCINA

BLANQUETTE CLASSICA

Tipica della cucina casalinga francese, deve il suo nome al colore bianco della carne non rosolata e della salsa. Si prepara di solito con vitello, ma anche con altre carni bianche.

A Tagliate a pezzi la carne (1 kg di polpa) e cuocetela dolcemente in una noce di burro finché non diventa bianca, senza colorirla oltre.

B Copritela di brodo, portate a bollore e schiumate; aggiungete 1 cipolla steccata con 2 chiodi di garofano, porro, prezzemolo, timo e alloro, 1 carota a pezzetti, e cuocete per circa 1 ora vitello o agnello (per 30' pollo o coniglio). Scolate la carne e filtrate il brodo. Trasferite la carne in un'altra padella dove avete stufato con burro e acqua per 10' w10 cipolline e 100 g di funghi.

C-D Preparate un roux con 30 g di burro e 30 g di farina, poi unite il brodo di cottura e cuocete per 10-15', ottenendo una salsa; battete 2 tuorli con 90-95 g di panna e un cucchiaio di succo di limone e incorporateli alla salsa, versatela sulla carne, scaldatela senza far bollire e servite.

A
B
C
D

Dolci

1 Croccante di riso soffiato, zabaione al Porto e albicocche

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora più 12 ore di marinatura
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
600 g zucchero più un po'
400 g Porto bianco
300 g tuorli
150 g riso soffiato
50 g mandorle pelate
24 albicocche disidratate
aceto di vino bianco – burro

RACCOGLIETE *in una casseruola 100 g di Porto bianco, 100 g di acqua e 200 g di zucchero, portate a ebollizione, spegnete e mettete le albicocche a bagno. Lasciatele marinare per 12 ore.*
PORTATE *sul fuoco 100 g di zucchero con 50 g di acqua e qualche goccia di aceto, fate caramellare e quando inizia a imbiondire unite le mandorle, mescolate bene e dopo poco togliete dal fuoco; versate su un foglio di carta da forno e lasciate raffreddare del tutto. Quindi frullate finemente (mandorle caramellate frullate).*
RACCOGLIETE *in una ciotola le mandorle caramellate frullate con il riso soffiato, mescolate bene e poi spruzzate con poca acqua in modo che gli ingredienti si incollino. Distribuite questo composto su 2 placche foderate di carta da forno.*
INFORNATE *le placche a 180 °C per 3'. Sfornate, lasciate raffreddare e tagliate in cialdine (croccante di riso).*
RACCOGLIETE *in una bastardella 300 g di tuorli con 300 g di zucchero e 300 g di Porto bianco, portate su un bagnomaria caldo ma non bollente e montate costantemente con la frusta fino a quando i tuorli non saranno cotti e spumosi: ci vorranno circa 6-7' (zabaione).*
SGOCCIOLATE *le albicocche dalla marinata e rosolatele in padella con una noce di burro e un paio di cucchiai di zucchero.*
DISTRIBUITE *lo zabaione nei bicchieri e servite con le cialdine e le albicocche.*

VINO *passito con aromi di frutta matura.*
- **Recioto di Soave**
- **Albana di Romagna passito**

RICETTE TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

LO STILE IN TAVOLA
Piattini bianchi Villeroy & Boch, bicchiere, portatoast, alzata Le stanze della memoria, tovaglioli e americana Society by Limonta.

2 Crostata di pane con robiola e lamponi

IMPEGNO Medio
TEMPO 50′ più 1 ora e 30′ di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE
300 g farina 00 più un po′
300 g burro più un po′
300 g robiola
250 g pane integrale secco
250 g lamponi
250 g zucchero
5 tuorli – baccelli di vaniglia – sale

FRULLATE *e setacciate finemente il pane secco fino a ottenere 200 g di farina di pane.*
MESCOLATE *la farina 00 con i 200 g di farina di pane, 200 g di zucchero, un pizzico di sale, i semi raschiati da un baccello di vaniglia e il burro: impastando con le dita dovrete ottenere un composto sabbioso. Poi unite i tuorli e, quando la pasta sarà liscia e soda, avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare in frigo per almeno 1 ora.*
MESCOLATE *la robiola con 50 g di zucchero e i semi raschiati da mezzo baccello di vaniglia (crema di robiola).*
IMBURRATE *e infarinate molto bene una tortiera (ø 24 cm, h 4 cm).*
STENDETE *la pasta allo spessore di 2-3 mm e con essa foderate la tortiera; coprite la pasta con un disco di carta da forno, distribuite sulla superficie dei legumi secchi e infornate a 180 °C per 20′ (cottura in bianco). Sfornate il guscio di frolla, sformate e lasciate raffreddare, poi farcite con la crema di robiola e decorate con i lamponi.*

VINO *dolce con aromi di frutta matura e fiori.*
• **Alto Adige Moscato rosa**
• **Aleatico di Gradoli**

3 Semifreddo di fragole e lavanda

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti più 12 ore di raffreddamento
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
- **250 g** fragole
- **250 g** panna fresca
- **120 g** zucchero
- **60 g** albume
- **3 g** fiori essiccati di lavanda

RACCOGLIETE *60 g di zucchero con 60 g di acqua e i fiori di lavanda in una casseruola, portate a ebollizione, dopo 1′ spegnete, coprite e lasciate in infusione fino a quando non si sarà raffreddato. Poi filtrate (sciroppo alla lavanda).*
MONDATE *le fragole e tagliatele in pezzetti.*
FRULLATE *le fragole con lo sciroppo alla lavanda e raccoglietele in una ciotola.*
MONTATE *l'albume con 60 g di zucchero fino a ottenere una spuma (meringa).*
UNITE *un poco alla volta le fragole frullate alla meringa mescolando dal basso verso l'alto.*
MONTATE *parzialmente la panna e poi unitela al composto di meringa e fragole.*
FODERATE *2 stampi da zuccotto (ø 11 cm, h 10 cm) con una striscia di carta da forno che esca decisamente dai bordi: vi servirà quando dovrete sformare il semifreddo.*
DISTRIBUITE *il composto negli stampi e metteteli in freezer per almeno 12 ore. Prima di sformare i semifreddi immergete gli stampi per pochi istanti nell'acqua calda, poi aiutatevi con la striscia di carta da forno per farli uscire dagli stampi.*
ACCOMODATE *i semifreddi nei piatti e completate decorando a piacere con panna montata, fragole e foglioline di menta.*
LA SIGNORA OLGA *dice che per dare al dolce un sapore più neutro potete preparare lo sciroppo sostituendo la lavanda con un baccello di vaniglia o con scorza di limone.*

VINO *aromatico dolce dal profumo di fiori ed erbe.*
- **Brachetto d'Acqui**
- **Sangue di Giuda dolce**

4 Brownies alle nocciole con carpaccio di ananas

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora più 30′ di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PEZZI
- **450 g** zucchero
- **260 g** cioccolato fondente
- **215 g** burro
- **175 g** farina
- **125 g** granella di nocciole
- **125 g** scaglie di cioccolato
- **5 g** lievito in polvere per dolci
- **3** uova – **1** ananas

PREPARATE *uno sciroppo con 100 g di zucchero e 100 g di acqua: quando inizia a bollire spegnete e lasciate raffreddare.*
SPEZZETTATE *il cioccolato fondente e fondetelo con il burro su un bagnomaria caldo ma non bollente. Mescolate le scaglie di cioccolato con la granella di nocciole. Amalgamate le uova con 350 g di zucchero senza montarle eccessivamente, poi incorporate il cioccolato fuso con il burro, il misto di granella e scaglie di cioccolato e per ultimi farina e lievito setacciati.*
VERSATE *il composto in una placca foderata di carta da forno in modo che lo spessore sia di almeno un paio di centimetri.*
INFORNATE *a 180 °C per 25′ circa.*
SFORNATE *e fate raffreddare, poi tagliate in 12 quadrotti di 5x5 cm (brownies).*
AFFETTATE *l'ananas in 48 fette sottili, immergetele nello sciroppo, scolatele e appoggiatele sul piatto.*
SERVITE *un dolcetto a testa con 4 fette di ananas.*

VINO *dolce con aromi di frutta matura e fiori.*
- **Alto Adige Moscato giallo**
- **Colli Orientali del Friuli Verduzzo friulano dolce**

5 Millefoglie con pere e crema di stracchino

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15′
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **500 g** 1 grande rettangolo di pasta sfoglia
- **400 g** polpa di pera a tocchetti
- **250 g** latte
- **130 g** zucchero più un po'
- **125 g** stracchino
- **50 g** pistacchi sgusciati e pelati
- **30 g** farina
- **25 g** fave di cacao
- **2** tuorli

limone – rum – baccello di vaniglia

TRITATE *grossolanamente i pistacchi e le fave di cacao.*
SCALDATE *il latte con mezzo baccello di vaniglia aperto a libro. A parte mescolate 2 tuorli con 30 g di zucchero e 30 g di farina. Filtrate il latte sopra i tuorli, mescolate bene con una frusta in modo da evitare i grumi e riportate sul fuoco fino a quando la crema non inizierà ad addensarsi. Toglietela dal fuoco e lasciatela raffreddare. Infine frullatela finemente con lo stracchino (crema di stracchino).*
RACCOGLIETE *in padella 100 g di zucchero, un cucchiaio di acqua, qualche goccia di succo di limone, la granella di pistacchi e di fave di cacao e cuocete fino a quando lo zucchero non inizia a diventare biondo, poi bagnate con 2 cucchiai di rum e lasciate evaporare la parte alcolica; unite le pere, alzate la fiamma e mescolatele con delicatezza per non romperle finché non saranno cotte: ci vorranno circa 3-4′. Spegnete e lasciate raffreddare.*
ZUCCHERATE *la sfoglia, stendetela sottile con il matterello, copritela con carta da forno e una teglia; infornatela a 200 °C per 15-18′, come indicato qui accanto.*
SFORNATE *la sfoglia caramellata e tagliatela subito in 12 rettangoli di 8x4 cm circa.*
MONTATE *la millefoglie in questo modo: disponete una sfoglia in ogni piatto, farcite con uno strato di crema di stracchino, unite qualche dadino di pera, mettete sopra un'altra sfoglia, crema e pere e coprite con una terza sfoglia. Completate decorando a piacere e servite subito.*

VINO *dolce con aromi di frutta matura e fiori.*
- Colli di Conegliano Torchiato di Fregona
- Moscato di Cagliari dolce

SCUOLA DI CUCINA

LA SFOGLIA CARAMELLATA

A Stendete la pasta sfoglia con il matterello, spolverizzatela generosamente di zucchero semolato e fatelo aderire passandovi sopra il matterello, ma senza premere in eccesso.
B Aiutandovi con il matterello trasferite la sfoglia in una placca foderata di carta da forno.
C Coprite con un altro foglio di carta da forno.
D Accomodatevi sopra un'altra placca: il suo peso impedirà che la sfoglia si gonfi in cottura. Infornate a 200 °C per 15-18′. Sfornate e sformate. I bordi saranno necessariamente molto cotti, quasi bruciati: ritagliateli subito, eliminateli e usate solo la parte centrale della sfoglia. Dividete poi nelle porzioni di cui avete bisogno; fate queste operazioni finché la sfoglia è ancora calda e tenera: raffreddandosi si "vetrifica" e, se la tagliate, si sbriciola. Infine lasciate raffreddare.

A
B
C
D

CROSTATA *al* GRANA *con* UOVA *e* ASPARAGI

RICETTA FABIO ZAGO **ABBINAMENTO VINO/RICETTA** GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

ANTIPASTI

Crostata al grana con uova e asparagi

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 25′ più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

500 g asparagi
250 g farina 00 più un po′
100 g burro più un po′
40 g grana grattugiato più un po′
4 uova – **1** tuorlo
panna fresca – sale

1-2 INTRIDETE *la farina con 100 g di burro ammorbidito, lavorando con la punta delle dita. Aggiungete un pizzico di sale, 40 g di grana grattugiato quindi impastate con il tuorlo e 50 ml di acqua fredda, ottenendo un panetto liscio. Copritelo e fatelo riposare in frigo per 1 ora (pasta brisée al grana).*
3 PULITE *intanto gli asparagi con uno spelucchino; spezzateli per eliminare la parte terminale del fusto, più dura. Recuperatela, pelandola e conservando solo il cuore. Tagliate le punte a una lunghezza di circa 8 cm e mettetele da parte.*
4 TAGLIATE *a rondelle i cuori e i fusti degli asparagi e cuoceteli in una casseruola coperti con una nocetta di burro, un pizzico di sale e un mestolo di acqua, per 15-20′.*
5 FRULLATE *in crema gli asparagi a rondelle con il frullatore a immersione.*
6 STENDETE *la brisée a uno spessore di circa 5 mm; foderate uno stampo rettangolare imburrato e infarinato (10x24,5 cm); tagliate via l′eccesso con il matterello (con la brisée avanzata potete preparare frollini salati).*
7 BUCHERELLATE *il fondo con i rebbi di una forchetta e infornate a 180 °C per 25′ circa (cottura in bianco).*
8 SCOTTATE *le punte degli asparagi in acqua bollente salata per 5′, poi raffreddatele in acqua ghiacciata. Scolatele e disponetele affiancate su una teglietta, cospargetele con fiocchetti di burro e grana grattugiato; infornatele a 180 °C e sfornatele quando saranno ben gratinate.*
9 BATTETE *le uova con 4 cucchiai di panna e cuocetele in padella con una piccola noce di burro, a fuoco molto dolce, fino a che non si rapprendono, restando cremose.*
10 DISTRIBUITE *le uova nel guscio di brisée, completate la crostata con gli asparagi gratinati e servite.*

Vino bianco secco, sapido, floreale
Collio Pinot grigio "Mongris" 2013 Marco Felluga Stuzzica il naso con profumi di mela verde, di gardenia e di mandorla e incanta il palato con freschezza, morbidezza e sapidità, perfette per mettere in risalto e godere al massimo i sapori di questo ricco antipasto. *12 euro.*

LO STILE IN TAVOLA

Salsiera Donna Hay per Royal Doulton, tovagliolo Society by Limonta, nastro Brizzolari; frullatore a immersione Philips.

*LAMBURGER** AGNELLO *all'*AMERICANA

RICETTA FABIO ZAGO **ABBINAMENTO VINO/RICETTA** GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

CARNI E UOVA

"Lamburger", agnello all'americana

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore e 30'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg fave fresche
700 g polpa di agnello (coscia)
50 g pane casareccio
50 g latte
1 cipolla
1 gambo di sedano
rete di maiale – burro
aglio – timo – finocchietto
alloro – amido di mais
concentrato di pomodoro
vino rosso – pepe in grani
olio extravergine di oliva – sale

1 PULITE *bene la carne, separando le parti più grasse da quelle magre.*
2 MONDATE *cipolla e sedano e tagliateli a pezzetti; rosolateli in una casseruola con un filo di olio e uno spicchio di aglio con la buccia; aggiungete 200 g dei ritagli di grasso e rosolateli per qualche minuto, profumando anche con una foglia di alloro, qualche rametto di timo e grani di pepe. Unite mezzo bicchiere di vino rosso, un cucchiaio di concentrato di pomodoro e coprite con acqua fredda. Fate cuocere per circa 2 ore, infine filtrate (brodo di agnello).*
3-4 SGRANATE *le fave, pelatele e rosolatele per 5' in un filo di olio con uno spicchio di aglio schiacciato, qualche ciuffo di finocchietto e mezzo bicchiere di acqua.*
5 AMMOLLATE *il pane nel latte tiepido; macinate la carne magra nel tritacarne, poi ripassatevela insieme al pane. Condite l'impasto ottenuto con sale, pepe, mezzo spicchio di aglio tritato e 3-4 rametti di timo sfogliato. Dividetelo in 4 parti e formate gli hamburger di agnello ("lamburger").*
6-7 APPOGGIATELI *sulla rete di maiale, rifilatela e rimboccatela sulla carne impacchettandola.*
8 CUOCETELI *in padella con un filo di olio, un rametto di timo e sale per 5-6' per lato.*
9 LIBERATE *la padella, eliminate il grasso in eccesso, cospargete il fondo con un cucchiaino di amido di mais, sfumate con mezzo bicchiere di vino, poi unite un mestolo di brodo di agnello ottenendo una salsa.*
10 FILTRATE *la salsa ottenuta, rimettetela in padella, unite una nocetta di burro molto freddo e glassatevi gli hamburger di agnello. Serviteli con le fave.*

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

AL BICCHIERE

Vino rosso secco, moderato invecchiamento.
Salento Rosso Igp "Il Basiliano" 2012 Tenute Albano Carrisi Da uve negroamaro, sprigiona l'anima della Puglia nei profumi di piccoli frutti rossi e macchia mediterranea. Morbido, fresco e sapido, dai tannini delicati, chiude con una discreta persistenza su toni chinati. *8 euro.*

LO STILE IN TAVOLA

Piatto Villeroy & Boch, tovagliolo Society by Limonta, nastro Brizzolari.

GIOCO DI PAROLE Il termine risulta dall'unione di hamburger con l'inglese *lamb* (agnello).

MERINGA *con* SEMIFREDDO *di* PISELLI

RICETTA FABIO ZAGO
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

DOLCI

Meringa con semifreddo di piselli

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 3 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g latte di mandorle
210 g zucchero semolato
150 g piselli lessati
100 g panna fresca
90 g mandorle pelate
10 g amido di mais
3 uova – zucchero a velo – limone

1 MONTATE *gli albumi con 75 g di zucchero semolato, mettendone un cucchiaio all'inizio e il resto quando sono già montati, continuando a montare con le fruste elettriche finché la meringa non sarà lucida.*
2 DORATE *le mandorle in padella, frullatele in farina con 75 g di zucchero semolato, poi unitele alla meringa usando le fruste.*
3 TENETE *da parte 4 cucchiaiate di meringa e distribuite il resto su una placca foderata con carta da forno, formando 8 dischi aiutandovi con una tasca da pasticciere e un tagliapasta (ø 8 cm). Infornate a 180 °C per 15′ (forno statico), sfornate e fate raffreddare le meringhe.*
4-5-6 SCALDATE *i piselli in 150 g di latte di mandorle con 40 g di zucchero semolato, cuocendo finché non si sarà sciolto lo zucchero. Frullate i piselli con il loro latte e passate al setaccio la crema ottenuta. Aggiungete alla crema la panna montata e la meringa tenuta da parte; stendete il composto in un vassoietto in uno strato di circa 1,5 cm e mettetelo in freezer per almeno 2-3 ore (semifreddo).*
7-8-9 BATTETE *i tuorli con 20 g di zucchero semolato e l'amido di mais e stemperateli con 250 g di latte di mandorle caldo, quindi portate sul fuoco e cuocete per 2-3′ finché la crema non si addensa. Profumatela infine con scorza di limone grattugiata.*
10 TOGLIETE *il semifreddo dal freezer e ritagliatevi 4 cerchi con un tagliapasta (ø 8 cm), quindi componete i dolci, mettendo il semifreddo tra due cialde di meringa. Servite i dolci sulla crema, spolverizzando a piacere con zucchero a velo o con un po' di scorza di limone grattugiata.*

LO STILE IN TAVOLA

Piatto Villeroy & Boch, tovagliolo Society by Limonta, nastro Brizzolari; fruste elettriche Termozeta, casseruola Moneta, grattugia Microplane.

AL BICCHIERE

Vino passito con aromi di frutta matura
Alto Adige Doc Passito "Aureus" 2009 Niedermayr
L'intensa sensazione di dolcezza, la grassezza della panna e della crema hanno bisogno di freschezza, ma anche di morbidezza, alcol e ricchezza aromatica: li ritroviamo in questo passito corposo e dolce dai sentori di frutta sciroppata, zenzero candito e sambuco, che completa la meringa rinnovando a ogni sorso il piacere dell'assaggio. *24 euro*

LA CUCINA DI OLDANI

L'AGLIO *un* AROMA *da* INGENTILIRE

Come altri sapori molto forti, bisogna saperlo ben dosare: bastano piccole attenzioni, nella cottura e nella preparazione, per trovare un **BUON EQUILIBRIO** di gusto

TESTO E RICETTA DAVIDE OLDANI **A CURA DI** LAURA FORTI
PREPARAZIONE ALESSANDRO PROCOPIO **FOTOGRAFIE E STYLING** BEATRICE PRADA

TESTA E SPICCHI L'aglio è una pianta erbacea di cui si consuma il bulbo (o testa), formato da diversi bulbilli (o spicchi).

LA RICETTA Purea di sedano rapa e aglio, crocchetta e aglio fritto

Lo sappiamo tutti, l'aglio è un ingrediente invadente. Il suo odore e il suo gusto, se non sono ben controllati, rischiano di "contaminare" cucina, cibi e... stomaco. Per questo, già dalla sua lavorazione in cucina, richiede attenzioni speciali: ***non bisognerebbe tritarlo, ma schiacciarlo con la lama del coltello di piatto, in un angolo del tagliere, in modo che poi, tagliando altri alimenti, questi non prendano il suo odore. Meglio ancora sarebbe avere un piccolo tagliere dedicato.*** Conviene, poi, togliere l'anima centrale, indigesta. Consiglio inoltre di sbianchirlo sempre, per attenuare il suo gusto: si può bollire nel latte con un pizzico di sale (ottimo per preparare una purea con altri ingredienti, si ottiene così la purezza del profumo dell'aglio, senza che resti troppo presente e indigesto). Se si vuole preparare, invece, una classica pasta aglio e olio, si può mettere in un pentolino con un goccio di olio e un po' di acqua di cottura della pasta: in questo modo, cuocerà dolcemente senza riempire la cucina di odore e senza lasciare in bocca ricordi troppo duraturi. L'aglio viola e l'aglio fresco si possono friggere in olio, a temperatura non troppo alta per non bruciarli, anche senza sbianchitura. Anche se io preferisco comunque sempre ingentilirli prima. Proprio per queste sue caratteristiche, l'aglio va dosato con accuratezza e utilizzato solo con determinati cibi. Io, per esempio, non lo utilizzo mai con il pesce, nemmeno nei frutti di mare; non mi piace neanche con la maggior parte delle carni. Lo trovo gradevole, invece, con l'agnello, ma lasciato in camicia, e tolto dopo 10', in modo che dia solo il meglio del suo aroma, senza appesantire. ***Il massimo degli abbinamenti, per me, è aglio e timo con l'agnello presalé. Magari con un pizzico di buccia di limone verde. Di norma, però, preferisco utilizzarlo in piatti di pasta, riso e verdure.***

1

2

3

4

Tre modi per **CUOCERE L'AGLIO** *traendone il meglio*

LO CHEF
DAVIDE OLDANI
Ideatore della Cucina POP
Ristorante D'O, San Pietro all'Olmo
di Cornaredo (MI).

Purea di sedano rapa e aglio, crocchetta e aglio fritto

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g latte
350 g sedano rapa mondato
250 g olio di arachide
100 g patate novelle
1 uovo – aglio bianco – aglio viola
erba aglina – pompelmo rosa – farina
pangrattato – olio extravergine di oliva
sale – pepe

1 AFFETTATE *il sedano rapa e cuocetelo in una casseruola per 15' con il latte e 2 spicchi di aglio bianco sbucciati. Scolate il sedano rapa dal latte, premendo bene sul setaccio, e frullatelo insieme all'aglio e a 3 cucchiai di olio extravergine, ottenendo una purea. Regolate di sale.*
2 RACCOGLIETE *in un'altra casseruola l'olio di arachide e uno spicchio di aglio viola con la buccia. Scaldate sul fuoco e cuocete per circa 30', mantenendo la temperatura dell'olio tra 90 e 100 °C. Togliete l'aglio dall'olio e tenetelo da parte (aglio confit).*
3 FRIGGETE *nello stesso olio, non troppo caldo (non oltre 120 °C), 2 spicchi di aglio bianco sbucciati e tagliati a fettine, scolandoli dopo 3-4'.*
4 LESSATE *le patate e schiacciatele in una ciotola con l'aglio confit, sbucciato. Condite con olio extravergine, sale e pepe e formate 4 crocchette, grosse come olive ascolane. Passate le crocchette nella farina, poi nell'uovo battuto, quindi nel pangrattato. Friggetele nell'olio di arachide utilizzato per l'aglio confit, questa volta ben scaldato, fino a 170 °C. Servite le crocchette sulla purea di sedano rapa, completando con pezzetti di pompelmo pelato a vivo, le fettine di aglio fritte e fili di erba aglina.*

Fotografia di Olycom, illustrazione di Karin Kellner/2DM

UOVA *alla* ROSSINI

Non sono facili da realizzare, ma il mix di sapori è di **SICURA RIUSCITA**: tra sfoglia, uovo, pâté e besciamella sono un piatto perfetto per le feste

A CURA DI LAURA FORTI E SAMANTA CORNAVIERA **PREPARAZIONE** JOËLLE NÉDERLANTS
FOTOGRAFIE E STYLING BEATRICE PRADA

È un numero davvero ricco, questo di aprile '56, con tante uova ripiene, colorate, infarcite, e agnelli e sformati imbottiti di ogni bendiddio, come voleva il tempo. Una Pasqua abbondante per un'Italia che comincia a percepire il benessere del miracolo economico. È anche l'anno dell'affondamento dell'Andrea Doria, della tragedia nella miniera di Marcinelle, dell'Oscar come miglior attrice ad Anna Magnani per *La rosa tatuata*, del matrimonio fra Grace Kelly e il principe di Monaco, del successo mondiale di Elvis Presley. Ma per prepararsi meglio al futuro, male non fa guardare al passato. Ecco allora che una ricetta come queste uova alla Rossini può mettere dei **punti fermi imprescindibili nella nostra storia culinaria**; strano che nella ricetta non compaia una grattatina di tartufo (magari di Acqualagna), ingrediente amatissimo dal grande Gioachino Rossini (Pesaro 1792 Parigi 1868), ricordato ancora oggi oltre che per il suo genio operistico anche per la sfrenata passione per il buon cibo. Maccheroni, insalate, tournedos "alla Rossini": a 146 anni dalla sua morte troviamo ancora diversi piatti dedicati al compositore da grandi chef francesi o da lui stesso creati, e non di rado si incappa in aneddoti sulla sua vita ai fornelli o l'attitudine innata all'argomento cibo. ***"Non conosco un'occupazione migliore del mangiare, cioè, del mangiare veramente. L'appetito è per lo stomaco quello che l'amore è per il cuore. Lo stomaco è il direttore che dirige la grande orchestra delle nostre passioni".*** S. CORNAVIERA WWW.MASSAIEMODERNE.IT

RICETTE A CONFRONTO

Uova alla Rossini

2014

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **460 g** 2 fogli di pasta sfoglia stesa
- **150 g** latte
- **40 g** pâté di foie gras
- **30 g** burro
- **15 g** farina
- **5** uova
- grana grattugiato – sale

SCIOGLIETE *in una casseruola 20 g di burro; unitevi 15 g di farina e amalgamatela perfettamente con un cucchiaio, in modo che non rimangano grumi, ma facendo attenzione a non farla colorire troppo.*
AGGIUNGETE *il latte e cuocete mescolando per 10' circa dal bollore, fino a ottenere una besciamella molto densa e molto liscia. Spegnete, aggiungete un cucchiaio di grana grattugiato e altri 10 g di burro, aggiustate di sale e lasciate raffreddare.*
RITAGLIATE *nella sfoglia, con 2 tagliapasta, 4 dischi di 9 cm di diametro e 4 di 11 cm.*
PONETE *i dischi più piccoli su una teglia coperta di carta da forno, al centro di ognuno mettete un cucchiaino di pâté di foie gras, creando un leggero incavo. Adagiatevi sopra 4 tuorli, facendo attenzione a non romperli.*
COPRITE *i tuorli con un cucchiaino di besciamella. Inumidite i bordi dei dischi piccoli, poi ricoprite con i dischi grandi, premendo la pasta alla base per sigillare i fagottini.*
SPENNELLATE *delicatamente in superficie con un uovo battuto e infornate a 180 °C per 15' circa.*
LA SIGNORA OLGA *dice che per avere tuorli compatti e meno fragili, le uova devono essere freschissime. Abbiamo dimezzato la quantità dei tuorli, ma senza ridurre le dosi della salsa besciamella, difficile da preparare in quantità inferiori a questa: ne avanzerà un poco, che potrete servire a parte.*

1956

RICETTA ORIGINALE

DOSE PER 4 PERSONE

Ingredienti:

burro gr. 230
farina bianca gr. 215
latte o brodo, complessivamente gr. 100
una scatoletta di foie-gras da gr. 100
nove piccole uova - mezza cucchiaiata di parmigiano grattugiato - sale - pepe

Questo piatto, che consigliamo in modo particolare alle nostre lettrici, è veramente eccellente ed il suo successo garantito. Queste uova alla Rossini sono indicate come antipasto anche per piccoli inviti. Con gr. 200 di burro ed altrettanta farina preparare come da ric. n.12 di gennaio '54 una pasta sfoglia. Porre in una casseruolina grammi 20 di burro; quando si sarà sciolto unire gr. 15 di farina e con un cucchiaio di legno mescolare bene amalgamandola perfettamente, affinché non si formino grumi, badando però di non farla colorire. Unire il latte od il brodo bollenti, continuando la cottura sempre mescolando energicamente per circa 10 minuti. La salsa dovrà riuscire piuttosto densa e molto liscia. Togliere il recipiente dal fuoco, unirvi il parmigiano grattugiato ed il rimanente burro, mescolando energicamente per bene amalgamarli: assaggiare ed eventualmente salare, poi lasciare raffreddare. Dopo che la pasta avrà riposato il tempo necessario, con il matterello stenderla all'altezza di qualche millimetro, poi con due tagliapasta rotondi, del diametro di circa 9 cm. uno e 11 cm. l'altro, ricavare sedici dischi: otto piccoli ed otto più larghi. Aprire la scatola del foie-gras e metterne un poco al centro dei dischi più piccoli, facendo al centro un leggero incavo, porre poi i dischi sulla placca del forno, mettere nell'incavo fatto nel foie-gras un tuorlo, badando però che non si rompa. Se nella scatoletta fosse rimasto un poco di foie-gras unirlo, amalgamandolo bene alla salsa, poi ricoprire con essa i tuorli. Con un poco di albume inumidire i bordi degli 8 dischi contenenti le uova, poi ricoprire tutto con i dischi più larghi premendo un poco la pasta ai bordi affinché aderisca ed il ripieno cuocendo non esca. Immergere un pennello nell'uovo sbattuto e indorare con mano leggera tutta la pasta. Porre poi la placca in forno caldo (170-180° circa sul termostato) lasciandoveli per circa 15 minuti. A cottura ultimata disporli su un piatto ricoperto da un tovagliolo, decorare con ciuffetti di prezzemolo e servirli ben caldi.

Che cosa è cambiato

Rispetto alla ricetta originale il cambiamento più evidente riguarda la pasta sfoglia, che noi possiamo evitare di preparare in casa, utilizzandone una pronta. Un'altra differenza sostanziale è il numero delle uova per persona, una contro due: poiché, infatti, questa ricetta è inserita tra gli antipasti, ci sembra che un fagottino a testa, con la sua farcitura e il tuorlo, sia una porzione più che sufficiente. La salsa besciamella come descritta nell'originale, poi, risulta davvero molto densa, difficile da disporre sopra i tuorli senza romperli: per questo l'abbiamo resa appena più fluida, aggiungendo 50 g di latte. Infine possiamo suggerire un altro modo di montare i fagottini, che abbiamo provato per limitare le manipolazioni sul tuorlo e ridurre il rischio di romperlo: mescolate il foie gras alla besciamella, disponendone un po' di più sulla sfoglia piccola, adagiatevi il tuorlo e ricopritelo solo con la sfoglia più grande.

A sinistra il compositore Gioachino Rossini e in alto la copertina de La Cucina Italiana, aprile 1956.

Fotografia di Getty Images

LO STILE IN TAVOLA Tovagliolo Tessilarte, nastri Brizzolari.

FRESCHI *al* BICCHIERE

Ravanelli, asparagi, lattughini, cipollotti e fragole. I protagonisti della **PRIMAVERA** in tre croccanti insalate e in un delicato dessert. Da servire in bicchieri trasparenti per apprezzarne anche la colorata bellezza

A CURA DI ANGELA ODONE **RICETTE** WALTER PEDRAZZI **STYLING** CRISTINA PORETTI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI

Pollo, lattuga e ravanelli

IMPEGNO Facile
TEMPO 15 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
180 g 4 fettine di petto di pollo
80 g lattuga mondata
4 ravanelli
limone – olio extravergine di oliva
sale - pepe bianco in grani

ROSOLATE *velocemente in padella le fettine di pollo in un velo di olio caldo; salatele, insaporitele con una macinata di pepe, lasciatele raffreddare e poi riducetele a striscioline.*
AFFETTATE *finemente con il coltello le foglie di lattuga.*
SPUNTATE *i ravanelli e tagliateli a filetti.*
DISTRIBUITE *in ogni bicchiere prima la lattuga, poi il pollo e infine i ravanelli.*
CONDITE *con un filo di olio, qualche goccia di succo di limone, sale e pepe macinato.*

Crudità in agrodolce

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
20 ravanelli – **4** cipollotti
insalatina fresca – zucchero
peperoncino fresco piccante
vino bianco secco – aceto di vino bianco
olio extravergine di oliva – sale

SPUNTATE, *tagliate a metà i cipollotti e i ravanelli, poi raccoglieteli in una casseruola con un peperoncino privato dei semi, un bicchiere e mezzo di acqua, 3 cucchiai di olio, un pizzico di sale, 20 g di zucchero, 50 g di aceto e altrettanto vino.*
FATE *bollire per 2-3′, spegnete e lasciate raffreddare le verdure nel liquido di cottura. Quindi sgocciolatele.*
SERVITE *le crudità nei bicchieri, disposte sopra un fondo di insalatina condita con un filo di olio e un pizzico di sale.*

"Gazpacho" con lattughino

IMPEGNO Facile
TEMPO 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
60 g mollica di pane ammollata nell'aceto
12 mozzarelline "ciliegia"
8 asparagi – **4** fette di pane toscano
1 cipollotto – **1** carota
lattughino - olio extravergine di oliva – sale

AFFETTATE *gli asparagi e stufateli per 3′ in casseruola con poco olio e 200 g di acqua.*
FRULLATE *finemente gli asparagi con il liquido di cottura unendo altri 100 g di acqua, un pizzico di sale, la mollica ammollata, 2 cucchiai di olio e il bianco del cipollotto a rondelle ("gazpacho").*
RIDUCETE *la carota a nastri e distribuiteli nei bicchieri con qualche foglia di lattughino, il "gazpacho", le fette di pane toscano, tostate e ridotte a bastoncini, e le mozzarelline.*
DECORATE *a piacere e servite.*

Frappè e spiedino di ananas

IMPEGNO Facile
TEMPO 15 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g fetta di ananas maturo
130 g fragole
100 g latte
zucchero

METTETE *in una padellina una cucchiaiata di zucchero, portatela sul fuoco e, appena inizia a caramellare, rosolatevi la fetta di ananas tagliata a spicchi. Infilzate gli spicchi caramellati su 4 stecchi.*
CHIUDETE *in un canovaccio una decina di cubetti di ghiaccio, quindi frantumateli con il batticarne. Trasferiteli nel frullatore con le fragole, il latte, un cucchiaio di zucchero e frullate finemente.*
DISTRIBUITE *il frappè nei bicchieri e completate con gli stecchi di ananas.*
SERVITE *subito decorando a piacere.*

Un MESE *a* SORPRESA

Mettetevi alla prova ai fornelli seguendo le proposte della nostra **Scuola di Cucina** o cimentandovi in un concorso gastronomico con premi a estrazione

A CURA DI LAURA FORTI

CUCINA E VINCI

Un burro da premio

Fino al 19 aprile Meggle invita a provare i suoi prodotti con un GRANDE CONCORSO: per partecipare, basta acquistare almeno una confezione di burro "Fiore Bavarese" o "Butterfly Burro leggero" e conservare lo scontrino. Collegatevi poi al sito **www.vinciconmeggle.it** per scoprire se avete vinto uno dei premi in palio: ogni giorno saranno estratti due abbonamenti a **La Cucina Italiana** e ogni settimana un **Cooking Chef Kenwood**.

VINCI ABBONAMENTI ALLA NOSTRA RIVISTA E UN COOKING CHEF KENWOOD

IL DOLCE CORSO DELLA PASQUA

Il 18 aprile alle 9.30, presso la nostra Scuola, si tiene un corso dedicato a chi vuole imparare a preparare in casa le **UOVA DI CIOCCOLATO**: lisce, decorate e, naturalmente, con la sorpresa. Il corso dura tre ore, durante le quali si imparano le tecniche di lavorazione del cioccolato e tutti i trucchi per risultati da pasticciere! *www.scuolacucinaitaliana.com*

TEAM BUILDING ED EVENTI AZIENDALI

La nostra Scuola ospita ogni mese **EVENTI SPECIALI**, open day e giornate di approfondimento costruiti su misura per aziende e team di professionisti: piccoli corsi di cucina, gare e sfide ai fornelli, degustazioni guidate, presentazioni e molto altro.
www.scuolacucinaitaliana.com

Fotografia di iStockphoto

L'INDICE *dello* CHEF

A colpo d'occhio potete individuare il piatto che vi piace, valutare **l'impegno e il tempo** di preparazione: così la scelta tra tutte le nostre proposte sarà facile e immediata

81 RICETTE PROVATE PER VOI

ANTIPASTI

PRIMI piatti & Piatti unici

SECONDI di pesce

LEGENDA

★ Facile
★★ Medio
★★ Per esperti

Senza glutine
Vegetariana

● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)

I nostri PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi.
Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: **www.lacucinaitaliana.it**

Alessi
www.alessi.it
Bitossi Home
www.bitossihome.it
Bloomingville
distr. General Import
www.generalimport.it
Bormioli Rocco
www.bormiolirocco.com
Brizzolari
www.nastribrizzolari.com
Ceramiche Marazzi
www.marazzi.it
Donna Hay
per Royal Doulton
www.donnahay.com.au
Fazzini
www.fazzinihome.com
Fissler
www.fissler italia.it
Fondazione
Achille Castiglioni
www.achillecastiglioni.it
Hübsch
www.hubsch interior.com
Ib Laursen
www.iblaursen.dk
Iittala
www.iittala.com
La Fabb®ica del Lino
www.lafabbricadellino.com
Le stanze della memoria
www.lestanzedellamemoria.it
Linum
www.linum.se
Maxwell & Williams
distr. Cristallerie Livellara
www.livellara.com
Microplane
www.microplane.it
Moneta
www.moneta.it
Pasticceria Frigerio
www.pasticceriafrigerio.it
Pentole Agnelli
www.pentoleagnelli.it
Philips
www.philips.it
Royal Albert
distr. Michielotto
www.michielotto.com
Royal Boch Copenhague®
www.royalboch.com
Seletti
www.seletti.it
Serax
www.serax.com
Society
by Limonta
www.societylimonta.com
Studio Forme
www.formeroma.it
Termozeta
www.termozeta.com
Tessilarte
www.tessilarte.it
Un esprit en plus
www.unespritenplus.com
Villeroy & Boch
www.villeroy boch.it

Errata corrige: il contatto dell'Ente per lo Sviluppo del Turismo Francese, pubblicato a pag. 91 del numero di marzo è www.rendezvousenfrance.com

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.199.133.199***, oppure inviare un **fax al n.199.144.199**. Indirizzo e mail: **abbonati@condenast.it**.
** il costo della chiamata per i telefoni fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di euro al minuto + IVA e senza scatto alla risposta. Per le chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato.*

Subscription rates abroad Subscription orders and payments from Foreign countries must be addressed to our worldwide subscription Distributor: **Press-di S.r.l. c/o CMP Brescia, via Dalmazia 13 - 25197 Brescia (Italy)**. Subscribers can pay through Credit Card (American Express, Visa, Mastercard) or by cheque payable to Press di S.r.l. Orders without payment will be refused. For further information, please contact our Subscription Service: phone +39.02.45467962 fax +39.02.45467231. Prices are in Euro and are referred to 1 year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	12	€ 87,00	€ 147,00
GQ	12	€ 62,00	€ 98,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
GLAMOUR	12	€ 44,00	€ 67,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
L'UOMO VOGUE	10	€ 71,00	€ 112,00
VOGUE ACCESSORY	4	€ 23,00	€ 38,00
VOGUE BAMBINI	6	€ 49,00	€ 70,00
VOGUE SPOSA	4	€ 32,00	€ 49,00
VOGUE GIOIELLO	5	€ 34,00	€ 57,00
VANITY FAIR	52	€ 165,00	€ 235,00
WIRED	12	€ 68,00	€ 78,00
MYSELF	12	€ 55,00	€ 78,00

LA CUCINA ITALIANA

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.
Piazza Castello 27 20121 MILANO

Presidente e Amministratore Delegato GIAMPAOLO GRANDI
Editorial Director FRANCA SOZZANI
Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI
Executive Vice President Chief Operating Officer DOMENICO NOCCO
Deputy Managing Director FEDELE USAI

Senior Vice President & Branded Solutions ROMANO RUOSI
Senior Vice President Digital MARCO FORMENTO
Communications Director LAURA PIVA
Production Director BRUNO MORONA
Consumer Marketing Director ALBERTO CAVARA
Human Resources Director CRISTINA LIPPI
Direttore Amministrativo ORNELLA PAINI
Financial Controller LUCA ROLDI

In the USA: The Condé Nast Publications Inc.
Chairman: S I NEWHOUSE, Jr
CEO: CHARLES H TOWNSEND
President: ROBERT A SAUERBERG, Jr
Editorial Director: THOMAS J WALLACE
Artistic Director: ANNA WINTOUR

In other countries: Condé Nast International Ltd.
Chairman and Chief Executive: JONATHAN NEWHOUSE
President: NICHOLAS COLERIDGE
Vice Presidents: GIAMPAOLO GRANDI, JAMES WOOLHOUSE AND MORITZ VON LAFFERT
President, Asia Pacific: JAMES WOOLHOUSE
President, New Markets: CAROL CORNUAU
Director of Licenses, New Markets: NATASCHA VON LAFFERT
President and Editorial Director, Brand Development: KARINA DOBROTVORSKAYA
Vice President & Senior Editor, Brand Development: ANNA HARVEY
Director of Planning: JASON MILES
Director of Talent: THOMAS BUCAILLE
Director of Acquisitions and Investments: MORITZ VON LAFFERT

Global: Condé Nast E commerce Division
President: FRANCK ZAYAN

The Condé Nast Group of Magazines includes:
US
VOGUE, ARCHITECTURAL DIGEST, GLAMOUR, BRIDES, SELF, GQ, VANITY FAIR, BON APPÉTIT, CN TRAVELER, ALLURE, WIRED, LUCKY, TEEN VOGUE, THE NEW YORKER, W, DETAILS, GOLF DIGEST, GOLF WORLD
UK
VOGUE, HOUSE & GARDEN, BRIDES & SETTING UP HOME, TATLER, THE WORLD OF INTERIORS, GQ, VANITY FAIR, CN TRAVELLER, GLAMOUR, CONDÉ NAST JOHANSENS, GQ STYLE, LOVE, WIRED
France
VOGUE, VOGUE HOMMES INTERNATIONAL, AD, GLAMOUR, VOGUE COLLECTIONS, GQ, AD COLLECTOR, VANITY FAIR, VOGUE TRAVEL IN FRANCE, GQ LE MANUEL DU STYLE
Italy
VOGUE, L'UOMO VOGUE, VOGUE BAMBINI, GLAMOUR, VOGUE GIOIELLO, VOGUE SPOSA, AD, CN TRAVELLER, GQ, VANITY FAIR, GQ STYLE, WIRED, VOGUE ACCESSORY, MYSELF, LA CUCINA ITALIANA
Germany
VOGUE, GQ, AD, GLAMOUR, GQ STYLE, MYSELF, WIRED
Spain
VOGUE, GQ, VOGUE NOVIAS, VOGUE NIÑOS, SPOSABELLA, CN TRAVELER, VOGUE COLECCIONES, VOGUE BELLEZA, GLAMOUR, SPOSABELLA PORTUGAL, AD, VANITY FAIR
Japan
VOGUE, GQ, VOGUE GIRL, WIRED, VOGUE WEDDING
Taiwan
VOGUE, GQ
Russia
VOGUE, GQ, AD, GLAMOUR, GQ STYLE, TATLER, CN TRAVELLER, ALLURE
Mexico and Latin America
VOGUE MEXICO AND LATIN AMERICA, GLAMOUR MEXICO AND LATIN AMERICA, AD MEXICO, GQ MEXICO AND LATIN AMERICA
India
VOGUE, GQ, CN TRAVELLER, AD
Published under Joint Venture:
Brazil
Published by Edições Globo Condé Nast S A
VOGUE, CASA VOGUE, GQ, GLAMOUR, GQ STYLE
Spain
Published by Ediciones Conelpa, S L
S MODA
Published under License:
Australia
Published by NewsLifeMedia
VOGUE, VOGUE LIVING, GQ
Bulgaria
Published by S Media Team Ltd
GLAMOUR
China
Published under copyright cooperation by China Pictorial
VOGUE, VOGUE COLLECTIONS
Published by IDG
MODERN BRIDE
Published under copyright cooperation by Women of China
SELF, AD, CN TRAVELER
Published under copyright cooperation by China News Service
GQ, GQ STYLE
Czech Republic and Slovakia
Published by CZ s r o
LA CUCINA ITALIANA
Germany
Published by Piranha Media GmbH
LA CUCINA ITALIANA
Hungary
Published by Axel Springer Budapest Kiadói Kft
GLAMOUR
Korea
Published by Doosan Magazine
VOGUE, GQ, VOGUE GIRL, ALLURE, W, GQ STYLE
Middle East
Published by Arab Publishing Partners EZ LLC
CN TRAVELLER
Poland
Published by Burda International Polska
GLAMOUR
Portugal
Published by Edirevistas Sociedade de Publicações, S A
VOGUE, GQ
Romania
Published by Mediafax Group S A
GLAMOUR, GQ
South Africa
Published by Condé Nast Independent Magazines (Pty) Ltd
HOUSE & GARDEN, GQ, GLAMOUR, HOUSE & GARDEN GOURMET, GQ STYLE
The Netherlands
Published by G + J Nederland
GLAMOUR, VOGUE
Published by F&L Publishing Group B V
LA CUCINA ITALIANA
Thailand
Published by Serendipity Media Co Ltd
VOGUE
Turkey
Published by Doğuş Media Group
VOGUE, GQ
Published by MC Basim Yayin Reklam Hizmetleri Tic LTD
LA CUCINA ITALIANA
Ukraine
Published by Publishing House UMH LLC
VOGUE

La Cucina Italiana Direttore Responsabile: Ettore Mocchetti. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A.è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Spedizione in abbonamento postale D.L. 353/03 Art. 1, Cm. 1, DCB MI. Distribuzione per l'Italia: Messaggerie Periodici Me.Pe. SpA via E. Bugatti 15, 20142 Milano Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie mag.com. Stampa: Rotolito Lombarda, Cernusco sul Naviglio Printed in Italy. Numeri arretrati € 12,00 incluse spese di spedizione. Custodia per 12 numeri €14,90 incluse spese di spedizione. Per informazioni: tel.. 02 84402232 (dal lunedì al venerdì dalle 9.00alle 14.00); e mail: arretrati.quadratum@sofiasrl.com o acquisto diretto sul sito www.sofiasrl.com

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 7607 del 18-12-2013

Non perdete il numero di MAGGIO

IN EDICOLA DAL 22 APRILE

A TUTTO SAPORE

Un gustoso ricettario per arricchire i vostri menu con **80** *proposte inedite da sperimentare ai fornelli*

W LA MAMMA

Dai classici di casa, 6 nuove idee da portare in tavola

FRENCH GIMLET

Fresco e aromatico, il cocktail che prepara all'estate

DAL MERCATO

Tante ricette con le fragole per assaporare delizie di stagione

FIORI E AROMATICHE

Petali delicati danno ai piatti un tocco di eleganza e di colore

*Un'*ATLETA *in* CUCINA

Da vera sportiva, Maurizia Cacciatori ama la competizione e, soprattutto, ama vincere. Ai fornelli mette sempre **CREATIVITÀ** per "sfidare" gli autori delle ricette che esegue

DI MARINA BAUMGARTNER

MAURIZIA CACCIATORI

Ha iniziato a dodici anni a giocare a pallavolo e ha collezionato 228 presenze nella nazionale di pallavolo femminile, cinque scudetti, il titolo di capitana della squadra italiana, le olimpiadi. Ha partecipato a "L'isola dei famosi", a un film e, ultimamente, è commentatrice a Sky Sport per la pallavolo. Nella sua vita, ora, le cose più importanti sono il compagno e i due bambini. Poi c'è la passione per la cucina. Dove, da sportiva di razza qual è, vuole vincere sempre.

Nome Maurizia. ***Cognome*** Cacciatori. ***Professione*** Atleta. ***Il tuo motto*** Vivi e lascia vivere. ***Il tuo motto in cucina*** Chi fa da sé fa per tre. ***Se fossi un piatto saresti:*** Un supplì. ***Il piatto perfetto prima di una gara*** Carpaccio di bresaola, rucola e grana. ***Il piatto con cui hai festeggiato la tua vittoria più bella*** Una pizza ben condita, con sopra di tutto! ***Il piatto che detesti*** Fegato alla veneziana, non ce la faccio proprio a mangiarlo. ***La tua bevanda preferita*** In assoluto il vino toscano Rosso di Montalcino. ***Il tuo chef preferito*** Carlo Cracco, bravissimo e anche un gran figo! ***Il tuo ristorante preferito*** Ovviamente quello della mia famiglia, Ristorante Moor, a Bocca di Magra (Via Litoranea, 14 | Loc. Fiumaretta 19031, Ameglia, SP ndr). ***La cucina etnica che ti piace di più*** Cucina giapponese, è il top in assoluto! ***Il tuo libro di cucina preferito*** "Cotto e mangiato" di Benedetta Parodi ***Il tuo programma televisivo gastronomico preferito*** "MasterChef", mi piace la competizione e ho un debole per uno dei giurati... ***Lo strumento che non può mai mancare in cucina*** Il frullatore a immersione. Con questo strumento mi sento onnipotente! ***Il tuo più grande fiasco ai fornelli*** Un branzino al sale cotto con sale fino e arrivato in tavola completamente crudo, ancora mi ricordo la faccia dei commensali! ***Il tuo successo ai fornelli*** Spaghetti alle vongole veraci, mi vengono sempre benissimo! ***Il tuo approccio alla ricetta, fedele o anarchico?*** Spesso un po' anarchico perché amo mettere sempre un tocco sportivo, ovvero devo competere con l'autore della ricetta, farla mia e, possibilmente, vincere! ***Da quando conosci La Cucina Italiana?*** La conosco da sempre. ***Che cosa ti piace di La Cucina Italiana?*** Mi piace perché ha una vasta presentazione di ricette succulente abbinata a foto molto belle dei piatti. ***Cerchi una ricetta: riviste, web, smartphone o tablet?*** Cerco spesso le ricette nelle riviste. ***Un saluto per la Redazione?*** Un saluto caro! Siete bravi ma soprattutto vincenti!

Fotografie di Claudio Barontini, Olycom